



## 2018 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

Le Toro signé Vega Sicilia

### Descrizione del vino:

Chi avrebbe mai pensato che un giorno la piccola regione del Toro, a ovest della Ribera del Duero, avrebbe avuto un tale successo con i suoi vini rossi potenti, caldi e corposi? Situata un po' più a valle, la regione offre vini più fruttati e concentrati di quelli che conosciamo della Ribera. Uno dei Toros più impressionanti è il Pintia, della leggendaria tenuta Vega Sicilia.

### Nota di degustazione:

Porpora denso e impenetrabile con riflessi violacei. Al naso, note armoniose di amarena, ribes nero e mora. Chicchi di moka tostati, cioccolato crémant alle nocchie e discrete note floreali conferiscono a questo vino profondità e volume. La frutta è chiaramente presente al palato, con aromi di bacche blu e note di liquirizia fresca e olive. La bella dolcezza, unita ai tannini gessosi e leggermente granulosi, conferisce pienezza e volume alla struttura compatta. La caratteristica mineralità del Toro e l'equilibrata tostatura della botte si fondono perfettamente con gli aromi di frutta.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Toro

### Produttore:

Pintia - Vega Sicilia

### Valutazioni:

James Suckling 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100

### Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Maturità:

fino a 2040

### Varietà d'uva:

100% Tempranillo

### Numero di articolo:

0624418

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pintia**

Toro DO  
Bodegas y Viñedos Pintia  
Grupo Vega Sicilia

**Origine:** Spagna  
**Valutazioni:** James Suckling 96/100, Guía Peñín 95/100, Parker 95+/100, Score 19/20, Semana Viticola 95/100, Wine Spectator 93/100  
**Varietà d'uva:** 100% Tempranillo  
**Maturità:** fino a 2040  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.