



2019 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Il numero uno della Ribera

Descrizione del vino:

L'Alión di Bodega Vega Sicilia è uno dei vini spagnoli più famosi della nostra gamma e, data la sua popolarità, si esaurisce sempre rapidamente. È l'unico vino prodotto da Bodegas y Viñedos Alión. Un Tempranillo al 100% invecchiato in botti di rovere francese per 16 mesi.

Nota di degustazione:

Colore cremisi impenetrabile, con riflessi violacei al centro. Frutti neri selvatici, gelatina di more, melograno e delicate note floreali al naso, elegante e complesso, con una profondità impressionante. L'attacco è vellutato e piacevolmente morbido, con tannini perfettamente integrati e il caratteristico calore della Ribera di un palato medio succoso e morbido. Note balsamiche, un accenno di buccia d'arancia rossa e frutta a nocciolo rossa gli conferiscono freschezza ed equilibrio. Frutti di bosco, succo di dattero e miele floreale accompagnano il finale lungo e di classe.

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:

Ribera del Duero

Produttore:

Alión - Vega Sicilia

Valutazioni:

James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2041

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

0351019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Alión

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Guía Peñín 95/100, Parker 94/100, Score 19.5/20, Semana Viticola 97/100
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Maturità:	fino a 2041
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 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.