



Set Alión Limited Edition

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia, 2x75 cl 2017, 2018, 2019

L'icona della casa Vega Sicilia

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:

Rosso cremisi impenetrabile, con riflessi violacei dal disco al centro. Frutti neri selvatici, gelatina di more, semi di melograno e sottili note floreali in un naso elegante e complesso di impressionante profondità. Al palato è vellutato ma potente, con una piacevole dolcezza dell'estratto e tannini perfettamente integrati. L'inimitabile calore della Ribera nella parte centrale del palato, fluida e tenera. Note balsamiche, un accenno di legno pregiato ed erbe mediterranee. Un'esplosione di buccia d'arancia rossa e di frutta a nocciolo rosso dona freschezza ed equilibrio. Frutti rossi selvatici, succo di dattero e miele floreale fino al finale incredibilmente lungo.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Alion - Vega Sicilia

Valutazioni:

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Varietà d'uva:

100% Tempranillo

Numero di articolo:

03510--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Set Alión Limited Edition

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Alión, Gr. Vega Sicilia
2x75 cl 2017, 2018, 2019

Origine: Spagna
Valutazioni:
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in barrique
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.