



## 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.