Set Pintia Limited Edition

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia,Gr.Vega Sicilia, 2x 75 cl 2016, 2017, 2018

Le Toro culte

Descrizione del vino:
Chi avrebbe mai pensato che la piccola tenuta di Toro, situata a ovest della Ribera del Duero, avrebbe un giorno riscosso un tale successo con i suoi vini rossi pieni di vigore, calore e temperamento. Uno dei più impressionanti è il Pintia, che non sorprende visto che proviene dalla leggendaria tenuta Vega Sicilia. Da quando l'ha rilevata nel 1982, la famiglia Alvarez ha contribuito in modo determinante al suo successo.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi intenso con riflessi violacei. Naso armonioso di ciliegie nere e rosse, mirtilli e more. Sentori di chicchi di moka tostati, cioccolato cremoso alle nocciole e discrete note floreali gli conferiscono profondità e volume. Il palato è molto morbido e segnato dalla frutta. La dolcezza dell'estratto e i delicati tannini gessosi aggiungono ampiezza e profondità alla struttura cesellata. Sono presenti anche bacche nere selvatiche, un tocco di liquirizia e una nota di petali di violetta. La caratteristica mineralità del toro e la tostatura ben dosata della botte si integrano perfettamente con la finezza degli aromi fruttati.
Abbinamenti:
È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette 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:	Toro
Produttore:	Pintia - Vega Sicilia
Valutazioni:	
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	06244--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Set Pintia Limited Edition

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia,Gr.Vega Sicilia
2x 75 cl 2016, 2017, 2018

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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch