



2022 Aalto

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Aalto

Il Tinto Fino al suo meglio

Descrizione del vino:

Aalto è un vino rosso monovitigno della D.O. Ribera del Duero, prodotto dalla cantina Aalto. Il progetto è stato lanciato nel febbraio 1999. L'obiettivo di Mariano Garcia e Javier Zaccagnini era quello di produrre con Aalto un vino di altissima qualità, che riflettesse la diversità dell'ambiente circostante. Attualmente la bodega coltiva 130 ettari di vigneti, distribuiti in oltre 200 appezzamenti in 9 comuni diversi. L'azienda non utilizza diserbanti o fertilizzanti chimici e tutte le fasi della coltivazione sono incentrate sulla qualità.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Al naso, amarena, ribes rosso e mora, erbe mediterranee e una sottile nota di legno nobile. Al palato, bacche scure, cocco tritato e un lieve accenno di tabacco da pipa. Fresco, concentrato ed elegante nella struttura. L'armoniosa struttura acido-tannica è ben integrata con il frutto aromatico. Il finale è fruttato e intenso, con una lunghezza ineguagliabile.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Aalto
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Tinto Fino
Numero di articolo:	1053122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Aalto

Ribera del Duero DO
Bodegas y Viñedos Aalto

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: 100% Tinto Fino
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 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.