



2020 Pintia

Toro DO, Bodegas y Viñedos Pintia, Grupo Vega Sicilia

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, mirtili e more. Sentori di chicchi di moka tostati, cioccolato Crémant 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 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:	Toro
Produttore:	Pintia - Vega Sicilia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100
Vinificazione:	11 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	da subito fino al 2040
Varietà d'uva:	100% Tempranillo
Numero di articolo:	0624420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pintia

Toro DO
Bodegas y Viñedos Pintia
Grupo Vega Sicilia

Origine: Spagna
Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 19/20, Parker 94/100
Varietà d'uva: 100% Tempranillo
Maturità: da subito fino al 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 11 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 15.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.