



2016 Iconic

Rioja DOCa, Michel Rolland & Javier Galarreta, Bodegas Baigorri

Rioja iconique signé Michel Rolland

Descrizione del vino:

La cuvée Iconic di Michel Rolland è uno dei vini più pregiati della Rioja. Per produrlo, il famoso enologo seleziona solo le migliori uve da tre rinomate parcelle. Queste vigne, che hanno più di 40 anni, sono le più alte della Rioja Alavesa. E per produrre questo vino di culto, solo le migliori botti francesi sono sufficienti.

Nota di degustazione:

Un magnifico bouquet di bacche nere e foglie autunnali, con calde note di spezie. Gli aromi complessi rivelano innumerevoli sfaccettature: pepe bianco, buccia d'arancia, ciliegia al maraschino e un accenno di menta. Al palato è deciso, intenso e aggraziato al tempo stesso. Innato equilibrio con acidità precisa e tannini levigati e cesellati. Una consistenza morbida e irresistibile, in perfetta armonia. La sensazione presentata dall'enologo di culto Michel Rolland. Un'immagine da sogno nel cielo di Rioja che lascia ricordi indelebili.

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:	Rioja
Produttore:	Rolland & Galarreta
Valutazioni:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
Numero di articolo:	0984916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Iconic

Rioja DOCa
Michel Rolland & Javier Galarreta
Bodegas Baigorri

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 20/20, Decanter 96/100, Tim Atkin 93/100
Varietà d'uva:	87% Tempranillo, 10% Garnacha, 3% Graciano
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.