



## 2017 Alión

Ribera del Duero DO, Bodegas y Viñedos Alión, Grupo Vega Sicilia

Il numero uno della Ribera

### 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:

Viola impenetrabile, nero al centro. Prugne alla cannella e gelatina di bacche selvatiche al naso, complesso e impetuoso, con note di cioccolato alle nocciole e chicchi di moka. Attacco morbido e vellutato con tannini perfettamente integrati. Inimitabile calore della Ribera nel palato medio, morbido e succoso, con note balsamiche. Esplosione di frutta rossa speziata, con sfumature di lamponi maturi, pane ai fichi, torrone e miele di bosco fino al finale quasi interminabile.

### 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Alion - Vega Sicilia
<b>Valutazioni:</b>	Guía Gourmets 99/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0351017

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Alión**

Ribera del Duero DO  
Bodegas y Viñedos Alión  
Grupo Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Gourmets 99/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2039
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.