



Sei Solo 2018

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 9.00

Porpora scuro. Al naso dominano frutti rossi e neri aromatici, erbe mediterranee, liquirizia e discreti aromi tostiti. Al palato sprigiona una ricca freschezza, tannini avvolgenti e un'acidità croccante. Un nuovo classico di Javier Zaccagnini, fondatore di Bodegas Aalto. Eccellente potenziale di invecchiamento.

Produttore	Bodegas Sei Solo
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5264418
Adatto a	Selvaggina, Manzo, Tagli di carne pregiati
Valutazioni	Weinwisser 19/20



Vinificazione

Vinificato in foudre da 2500 litri. Dopo la fermentazione malolattica, ogni partita viene trasferita in botti francesi da 225, 500 e 600 litri di età variabile da due a sei anni. Il successivo invecchiamento avviene per 18 mesi. Infine, con un'attenta selezione viene deciso quali barrique saranno imbottigliate come Sei Solo e quali come Preludio.

Terroir

Le uve provengono esclusivamente da viti di 60-100 anni della regione di La Horra sugli altipiani della Ribera del Duero.

