



Sei Solo 2020

CHF 340.00 | 10 cl = CHF 11.33

Note fruttate fresche e invitanti, un po' di caffè, tostatura e quasi balsamicità. Attacco setoso, elegante e filigranato. Tannini solidi e ben integrati, che rimangono costantemente sullo sfondo e conferiscono al vino forza, struttura ed eleganza allo stesso tempo.

Produttore	Bodegas Sei Solo
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5264510
Adatto a	Funghi, Formaggi stagionati, Agnello, Brasati
Valutazioni	Tim Atkin MW 95/100



Vinificazione

Vinificato in foudres da 2500 litri. Dopo la fermentazione malolattica, ogni lotto viene trasferito in botti francesi da 225, 500 e 600 litri, che vengono invecchiate per un periodo compreso tra due e sei anni. Il vino viene poi affinato per 18 mesi. Infine, un attento processo di selezione determina quali barrique vengono imbottigliate come Sei Solo o Preludio.

Terroir

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





Storia

Sei Solo è un progetto che Javier Zaccagnini ha avviato nel 2007 partendo da quattro piccoli vigneti: un omaggio enologico alla magnifica opera di Johann Sebastian Bach, una delle sue opere preferite. Come ex direttore generale di Bodegas AALTO, ha lavorato in silenzio al suo Duero, il vino che meglio si adatta al suo gusto personale in termini di sfumature, finezza ed eleganza.

