ACQUISTATO IL .....

Sierra de Toloño Rioja Tempranillo 2020 2020

Vino importante e di bella struttura



Tempranillo in purezza. Ma non uve provenienti da una zona qualunque. Solo dal cuore della denominazione Rioja, Denominación de Origen Calificada, massima espressione di qualità in Spagna. I vigneti, in questo caso, si trovano sulle pendici delle montagne della Sierra de Toloño. Vecchi vigneti ricchi di fascino con piante che hanno un'età compresa tra i 40 e i 100 anni. Vigne che affondano le proprie radici in terreni ricchi di rocce calcaree e di argilla. Proprio le condizioni perfette per il Tempranillo. Vino importante e di bella struttura, questo Sierra de Toloño affina per 8 mesi in botti di rovere, acquisendo una personalità spiccata e un carattere unico. Rioja dal gusto fresco ed elegante, al naso rivela note di violetta ed erbe mediterranee che si integrano bene con quelle di cioccolato e tostatura, dovute alla permanenza nel legno. In bocca è piacevolmente tannico, in perfetto equilibrio in tutte le sue componenti. Per chi vuole organizzare una serata in perfetto stile iberico, questo rosso si sposa perfettamente con le tipiche tapas, ma anche con salumi e formaggi non troppo stagionati.

Siamo in uno degli angoli più suggestivi della Spagna. Dall'alto della Sierra de Toloño, catena montuosa che si trova all'estremo Nord del Paese, lo sguardo spazia sull'ampia valle de La Rioja. Qui il fiume Ebro è circondato da meravigliosi vigneti e il paesaggio è semplicemente emozionante. Ai piedi di queste montagne si trovano i vigneti di Sierra de Toloño, i cui vini esprimono il carattere unico di questo angolo de La Rioja. A 650 metri di altitudine, le vigne affondano le proprie radici in un terreno calcareo roccioso, nato dall'erosione dei monti. Su questi declivi, esposti a Sud, il sole e una leggera influenza Atlantica compiono il miracolo, permettendo la perfetta maturazione delle uve. In particolare degli autoctoni Tempranillo e Viura che raggiungono in questo luogo la loro piena espressione, combinando eleganza ed energia. La cantina dispone di 8,5 ettari in totale, localizzati tra i villaggi di Labastida e Rivas de Tereso, nella Rioja Alavesa. Qui le vendemmie, rigorosamente manuali, iniziano ad ottobre, con i primi freddi autunnali.

La Vigna

Terreno	rocce calcaree e argilla
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Spagna
Uve	Tempranillo
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	il vino affina 8 mesi in botti di rovere
Sensazioni	è un Rioja dal gusto fresco, elegante. Gli aromi di violetta ed erbe mediterranee integrano le note delicate di cioccolato e tostate dovute alla permanenza nel legno. Le note fresche si combinano con i tannini rotondi e morbidi, in perfetta armonia con l'acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821