



Preludio de Sei Solo 2017 (Cassetta in legno da 1)

CHF 74.00 | 10 cl = CHF 4.93

Porpora scuro. Al naso dominano frutti rossi e neri aromatici, cocco, cacao e discreti sentori tostati. Al palato, vellutato con un'acidità perfettamente integrata e tannini morbidi. Ottimo potenziale di invecchiamento, ma in grado di deliziare il palato già in giovane età.

Produttore	Bodegas Sei Solo
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2025
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5264317
Adatto a	Lasagne, Verdure, Manzo
Valutazioni	Guía Peñin 92/100



Vinificazione

Vinificato in foudre da 2'500 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 si protrae 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.

Storia





Ci sono poche persone che hanno fatto di più per la fama della regione Ribera del Duero di Javier Zaccagnini. Entrato nel settore da outsider, ha guidato le sorti della giovane D.O. negli anni '90 ed è stato determinante per il successo che l'intera regione ha raggiunto in quel periodo. Nel 1999 ha fondato insieme a Mariano García la Bodegas Aalto, assumendo il ruolo di direttore generale. Durante questo periodo ha sviluppato un senso per i migliori vigneti della Ribera del Duero e nel 2007 ha iniziato ad affittare e coltivare personalmente alcune piccole parcelle per produrre un vino secondo i suoi ideali. Nel 2011 il risultato ha pienamente soddisfatto le aspettative di Javier e ha lanciato sul mercato la sua prima annata di Sei Solo. Nel 2015 anche suo figlio Michael è entrato nel progetto, dopo aver completato gli studi in enologia e viticoltura. Dopo che le prime annate erano state vinificate nella cantina di Aalto, i due sono riusciti ad acquistare una piccola bodega nel 2017. Purtroppo Javier è venuto a mancare nel gennaio 2023, ma la sua opera è proseguita da Michael, che crede fermamente nel progetto. Del resto, Michael ha avuto la fortuna di essere formato da due dei migliori maestri che si possano immaginare: l'enologia da Mariano García e la gestione aziendale da suo padre.

