# Preludio de Sei Solo 2019

CHF 36.00 | 10 cl = CHF 4.80

Rosso rubino intenso nel bicchiere. Al naso, note aromatiche di frutti rossi e neri, cacao e sottili aromi tostati. Al palato, il Preludio è vellutato, con acidità perfettamente integrata e tannini morbidi. Il vino ha un ottimo potenziale di invecchiamento, ma è molto piacevole anche da giovane.

| | |
|---|---|
| Produttore | Bodegas Sei Solo |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Ribera del Duero DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2019 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2027 |
| Vitigni | Tempranillo |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5264219 |
| Adatto a | Manzo, Verdure, Lasagne |
| Valutazioni | Wine Enthusiast 93/100 |

## Vinificazione

Il vino viene vinificato in foudre da 2500 litri. Dopo la fermentazione malolattica, ogni lotto viene trasferito in botti francesi da 225, 500 e 600 litri, di età compresa tra 2 e 6 anni. Il successivo invecchiamento avviene per 18 mesi. Infine, viene effettuata un'attenta selezione per decidere quali barrique saranno imbottigliate come Sei Solo o Preludio.

## Terroir

Le uve provengono da vitigni di 80 anni di età provenienti dai villaggi di La Horra, Gumiel de Izan e Moradillo, negli 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 grande opera di Johann Sebastian Bach, una delle sue opere preferite. Come ex direttore 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.