



## Dominio del Pidio Blanco 2016

CHF 68.00 | 10 cl = CHF 9.07

Giallo dorato intenso. Aromi sottili di agrumi, note floreali e una moltitudine di sfumature minerali compongono una magica armonia. Al palato robusto e intenso, pieno ed equilibrato, con una freschezza e precisione straordinarie. La moltitudine di aromi e la pronunciata mineralità regalano al vino un eccezionale finale lungo. Questo Blanco è uno dei migliori vini prodotti da uve Albilllo nella Ribera del Duero. Appena alla seconda annata, è già un successo!

|                             |                        |
|-----------------------------|------------------------|
| Produttore                  | Cillar de Silos        |
| Categoria                   | Vino bianco            |
| Paese                       | Spagna                 |
| Regione                     | Ribera del Duero DO    |
| Classificazione             | DO                     |
| Annata                      | 2016                   |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                  |
| Gradazione alcolica         | 12.5 %                 |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10°               |
| Invecchiamento              | fino a 2024            |
| Vitigni                     | Albilllo               |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti       |
| Numero articolo             | 1010366                |
| Adatto a                    | Paella, Verdure, Pesce |
| Valutazioni                 | Robert Parker 92/100   |



### Vinificazione

Alla vinificazione in vasche di cemento segue l'affinamento di 5 mesi sulle fecce fini in foudre francesi da 500 litri. Ne sono state confezionate solo 960 bottiglie.

### Terroir

Le uve provengono da viti di 40-100 anni distribuite su un singolo vigneto a Quintana del Pidio/Burgos, a 870 metri sul livello del mare.

### Storia





Dominio del Pidio è il più recente progetto di Roberto e Óscar Aragón di Cillar de Silos. Nel loro villaggio di origine, Quintana del Pidio nella Ribera del Duero, i due fratelli hanno riportato in auge cinque bodegas autoctone del XVI secolo, al fine di preservare, o piuttosto rianimare, la cultura vitivinicola tradizionale della regione. Questa prevede non solo la rigorosa selezione di uve autoctone dai vigneti distribuiti su più di 8 ettari a Quintana del Pidio e La Aguilera, ma anche la classica fermentazione in vasche di cemento e l'invecchiamento in grandi botti di rovere francese. I tre vini sono già un potenziale cult.

