



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 Albillo 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	Albillo
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.

