Sei Solo 2020

Note fruttate fresche e invitanti, un po' di caffè, tostatura e quasi balsamicità. Attacco setoso, elegante e filigranato. Tannini solidi e ben integrati, che rimangono costantemente sullo sfondo e conferiscono al vino forza, struttura ed eleganza allo stesso tempo.

Produttore	Bodegas Sei Solo
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Ribera del Duero DO
Classificazione	DO
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	15.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Tempranillo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5264120
Adatto a	Brasati, Agnello, Formaggi stagionati, Funghi
Valutazioni	Tim Atkin MW 95/100 Guía Peñin 95/100 Falstaff 93/100

Vinificazione

Vinificato in foudres da 2500 litri. Dopo la fermentazione malolattica, ogni lotto viene trasferito in botti francesi da 225, 500 e 600 litri, che vengono invecchiate per un periodo compreso tra due e sei anni. Il vino viene poi affinato per 18 mesi. Infine, un attento processo di selezione determina quali barrique vengono imbottigliate come Sei Solo o Preludio.

Terroir

Le uve provengono esclusivamente da vitigni di 60-100 anni nella 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.