Preludio de Sei Solo 2019

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.