



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Una rarità: una Magnum con etichetta artistica dell'annata del secolo, il 2004!

Beschreibung:

Viene prodotto solo nelle annate migliori e fa parte di una classe a sé stante.

Degustationsnotiz:

I frutti rossi e neri croccanti caratterizzano l'intenso bouquet con note di streusel e fini trucioli di cocco. Discreti sentori di botte suggeriscono biscotti alle nocciole, spezie calde e chicchi di caffè tostati. La complessa struttura aromatica rivela anche fichi secchi, amarene e marmellata di lamponi. Con un'eleganza e una finezza incomparabili, offre un'armonia perfetta al palato grazie alla ricchezza del frutto, ai tannini croccanti e alla delicata acidità. Un piacere che vola fino al lungo finale. Un'annata di Único opulenta e sensuale, che sta già rivelando tutta la sua classe e la manterrà anche in un lontano futuro.

Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Vega Sicilia

Allevamento: 72 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 87% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300404

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Parker 97/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	87% Tinto Fino, 13% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.