



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico: un'eccezione della Ribera del Duero

Descrizione:

L'Unico matura per almeno 10 anni tra botte e bottiglia, uno dei processi di invecchiamento più lunghi al mondo. Le uve destinate all'Unico maturano su 19 diversi tipi di terreno dalle caratteristiche molto specifiche, la maggior parte dei quali sassosi e brulli. Grazie all'incredibile terroir e al processo di affinamento unico nel suo genere, l'Unico possiede un lungo potenziale di invecchiamento.

Profilo aromatico:

Porpora intenso con riflessi rubino. Ciliegie nere e prugne alla cannella al naso, con note sottili di cedro, rose e frutta secca, oltre a pan di zenzero, pane di frutta e miele di bosco. Palato setoso e fluido con tannini rotondi ed estratto morbido, su aromi di bacche di bosco mature e ciliegie stufate, elegante e potente al tempo stesso.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Spagna

Produttore: Bodegas Vega Sicilia

Allevamento: 60 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon

Numero articolo: 0300406

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Guía Proensa 99/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	60 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.