



Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Terroir, pazienza ed eleganza dal cuore della Ribera del Duero

Beschreibung:

L'annata 2015 di Unico di Bodegas Vega Sicilia, nella Ribera del Duero, colpisce per la maturità di beva, la morbidezza e l'equilibrio: un'introduzione ideale al mondo di Unico. Le uve crescono in 19 appezzamenti brulli e rocciosi che conferiscono a ogni vino profondità e carattere.

Maturato per almeno dieci anni tra botte e bottiglia, sviluppa pienamente complessità, struttura e un lungo potenziale di invecchiamento. Una vera opera d'arte fatta di precisione, terroir e pazienza.

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: 60 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2046

Varietà d'uva: 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0300415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 100/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2046
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	60 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.