



2006 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico: un'eccezione della Ribera del Duero

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarla.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Spagna |
| Regione: | Ribera del Duero |
| Produttore: | Vega Sicilia |
| Valutazioni: | James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Guía Proensa 99/100 |
| Vinificazione: | 54 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2033 |
| Varietà d'uva: | 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon |
| Numero di articolo: | 0300406 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Spagna |
| Valutazioni: | James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Guía Proensa 99/100 |
| Varietà d'uva: | 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon |
| Maturità: | fino a 2033 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 54 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |