



## 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 costolette 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 decantarlo.

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

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

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