



2008 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Il vino di culto numero 1 in Spagna

Descrizione del vino:

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

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.

Paese d'origine:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Vega Sicilia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	66 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0300408

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	ES
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	66 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.