



## 2011 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico, un vino unico nel nome e nel gusto

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Intenso bouquet di frutta rossa croccante e crostata di quetsch, con sottili e affascinanti note di botte che ricordano i biscotti alle noci e alla cannella e il caffè appena tostato. Sentori di ribes bianco, ciliegia Amarena e pasticceria al lampone completano la complessità aromatica del naso. Al palato, eleganza e finezza senza pari. L'opulenza della frutta avvolge il palato, mentre i tannini croccanti e l'elegante acidità assicurano una perfetta armonia. Un nettare di alta qualità fino al finale lungo e persistente. Una grande annata di Único, che sta già rivelando il suo splendore.

### 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:

Spagna

### Regione:

Ribera del Duero

### Produttore:

Vega Sicilia

### Valutazioni:

Guía Gourmets 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100

### Vinificazione:

54 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2044

### Varietà d'uva:

95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0300411

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Guía Gourmets 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Tim Atkin 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2044
<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.