



## 2013 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Unico nel nome e nel sapore

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

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 una perfetta armonia 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.

### 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 decantarlo.

### Paese d'origine:

Spagna

### Regione:

Ribera del Duero

### Produttore:

Vega Sicilia

### Valutazioni:

Score 19.5/20, Semana Viticola 99/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 96/100

### Vinificazione:

54 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2046

### Varietà d'uva:

97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0300413

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Vega Sicilia Unico**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20, Semana Viticola 99/100, Guía Peñín 96/100, James Suckling 98/100, Wine Spectator 96/100
<b>Varietà d'uva:</b>	97% Tempranillo, 3% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2046
<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.