



2005 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

Ancora senza rivali: l'Unico

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Bouquet fruttato, che ricorda la prugna, con note sottili di botte, torta di noci alla cannella e cioccolato al caffè, oltre a sentori di ciliegie secche e marmellata di more. La Ribera e il suo calore lasciano il segno sul palato elegante, nonostante la sua imponente potenza: i tannini sono rotondi e il palato medio e setoso è avidamente dolce, con aromi di bacche nere e prugne. Questo Unico, tra i migliori prodotti, combina brillantemente carattere e opulenza, è una delizia impareggiabile fino al finale che si protrae per diversi minuti.

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 Proensa 100/100, Score 20/20

Vinificazione:

54 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2035

Varietà d'uva:

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0300405

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Proensa 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
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.