



2014 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.

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:	Parker 98/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	54 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2046
Varietà d'uva:	94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0300414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	94% Tinto Fino, 6% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2046
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.