



2010 Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO, Bodegas Vega Sicilia

100/100 per il vino cult della 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:

Score 19.5/20, Tim Atkin 100/100, Guía Peñín 96/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100

Vinificazione:

54 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2045

Varietà d'uva:

94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0300410

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vega Sicilia Unico

Ribera del Duero DO
Bodegas Vega Sicilia

Origine: Spagna
Valutazioni: Score 19.5/20, Tim Atkin 100/100, Guía Peñín 96/100, Parker 97/100, Wine Spectator 96/100
Varietà d'uva: 94% Tempranillo, 6% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2045
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 54 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.