



Château Hosanna

Pomerol AOC

Leggenda di Pomerol sull'altopiano ghiaioso

Descrizione:

Nel cuore del leggendario plateau di Pomerol si trova Château Hosanna, una proprietà di dimensioni contenute ma di grande prestigio. I suoli ricchi di ghiaia e argilla, con presenza di ferro nel sottosuolo, conferiscono ai vini quella combinazione di densità, setosità e tensione minerale che rende Pomerol celebre nel mondo. Le vecchie vigne, con radici profonde, contribuiscono in modo decisivo alla concentrazione e alla complessità. Da giovani i vini mostrano frutto scuro e maturo, spezie fini e tannini vellutati. Con l'evoluzione emergono aromi complessi di tartufo, tabacco e leggere note terrose, accompagnati da grande profondità e lunga persistenza al palato.

Profilo aromatico:

Granato violaceo con riflessi brillanti. Un bel profumo di ribes nero seduce il naso, seguito da menta, un tocco di mentolo e frutti di bosco, con una nota di lilla. Il palato è vivace e complesso, con tannini setosi e perfettamente bilanciati. Tutto è in perfetto equilibrio in questo affascinante insieme pieno di finezza. Finale di gruppo piuttosto introverso, con aromi di succo di ciliegia selvatica e prugnola, oltre a una bella nota di moka.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Pomerol

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2048

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0157118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Hosanna

Pomerol AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnock 99+/100, Antonio Galloni 96/100, Decanter 93/100, James Suckling 97/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, Wine Enthusiast 93-95/100, WeinWisser 18.5+/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2048
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.