



## Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Il vino incantato del tuttofare Dave Phinney

### **Beschreibung:**

Da diversi anni ormai, i viticoltori Dave Phinney e Kevin A. Fox hanno cercato appezzamenti di terreno iconici. Con le tenute Crane, Morisoli e Milat, hanno trovato la base ideale per la loro prestigiosa cuvée Disciples. Il Charbono sviluppa generosi aromi di ciliegia e un profumo di rosa. Il 76% di Zinfandel gli conferisce un'opulenza memorabile, mentre Grenache e Petite Syrah aggiungono morbidezza e struttura. Approfittate di questa offerta eccezionale per accaparrarvi questa rarità dall'etichetta non convenzionale.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino granato, brillante al palato. Un incantevole bouquet di succo di ciliegia fresco e fragole calde, con delicate note di miele, confettura di rosa canina e caramelle al mirtillo. Il palato è maturo e setoso, con tannini morbidi e fini. Il finale aromatico, con note di ribes rosso, ginepro, rosmarino e legno di rosa, si conclude con una sublime nota di arabica.

### **Ideale con:**

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Stati Uniti

**Appellation:** Ncoas

**Produttore:** The Crane Assembly

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 16.0%

**Da bere:** da subito fino al 2026

**Varietà d'uva:** 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah

**Artikelnummer:** 0867716

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Disciples

Napa Valley  
The Crane Assembly

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Parker 93/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah  
**Da bere:** da subito fino al 2026  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 16.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.