



Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Tutto risolto con Dave Phinney

Beschreibung:

Da diversi anni, due 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 rosa. Il 49% di Zinfandel gli conferisce un'opulenza memorabile, mentre Petite Syrah, Syrah, Merlot e Grenache aggiungono morbidezza e struttura.

Degustationsnotiz:

Granato violaceo intenso. Chocoat segna l'intenso bouquet di fragoline di bosco mature, violette e cocco, con confettura di mirtillo e semi di lampone tostati nel retrogusto. Il palato è sublime, con tannini cremosi e finissimi e una mineralità percepibile che non permettono all'opulenza di predominare. Il finale aromatico, con aromi di ribes nero, ginepro e rosmarino essiccato, si conclude con un'incantevole 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 2032

Varietà d'uva: 49% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda), 9% Grenache, 7% S
Merlot

Artikelnummer: 0867718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19/20, James Suckling 90/100
Varietà d'uva: 49% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda), 9% Grenache, 7% Syrah, 6% Merlot
Da bere: da subito fino al 2032
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.