



Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Napa Valley Zinfandel de rêve signé 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 rosa. L'alta percentuale di Zinfandel gli conferisce un'opulenza memorabile, mentre Petite Syrah, Syrah, Merlot e Grenache aggiungono morbidezza e struttura.

Degustationsnotiz:

Granato-viola intenso, centro impenetrabile. Bouquet ammaliante di prugne mature, pepe di montagna della Tasmania appena macinato, violette fragranti e cioccolato al rum, con marmellata di amarene, cardamomo e bacche di lampone appena tostate sullo sfondo. Al palato è potente e cremoso, con estratto di caramello, tannini morbidi e un corpo ben strutturato. Un delicato tocco di arabica impreziosisce il finale molto lungo e concentrato, con aromi di pastiglie di ribes nero e liquirizia.

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

Produsent: The Crane Assembly

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.7%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 2% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0867719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.7%
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.