



Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

La Napa façon Pichon-Baron

Beschreibung:

Il terreno duro e roccioso, l'eccezionale altitudine degli appezzamenti e l'esposizione soleggiata dei vigneti

ad ovest, fanno emergere il frutto aromatico di questo affascinante Zinfandel, dal carattere molto particolare. Le uve vengono raccolte a mano in tarda annata e ogni parcella viene vinificata separatamente, in modo da conservare perfettamente il sapore speziato e l'intensità del frutto di Howell Mountain.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con luminose note rubino e riflessi lilla. I piccoli frutti neri dominano il bouquet con note di ribes nero. Al naso seguono marasche gourmet, legni pregiati, tabacco dominicano e tartufi di cioccolato. Al palato è potente e untuoso, con tannini perfettamente maturi e aromatizzati al cacao. Un fuoco d'artificio di more e gelatina di sambuco sul finale lungo e pieno, con note di verbena e moka e un accenno di grafite. Un gigante che, nonostante l'enorme potenza e la ricchezza di frutta, si dimostra agile ed elegante come un corridore di 100 metri.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Produzent: Napa Valley

Allevamento: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Zinfandel

Artikelnummer: 1048117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

Howell Mountain
Napa Valley

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Zinfandel
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 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.