



The Prisoner

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Un Cabernet iconico della Napa Valley

Beschreibung:

La Prisoner Winery di Oakville, in California, è da tempo considerata un'azienda di culto. Abbiamo quindi atteso con ansia l'ultima opera di Chrissy Wittmann. Per questo Cabernet Sauvignon ha selezionato solo le uve delle migliori parcelle. Il risultato è chiaro: con questo nuovo elisir, l'azienda continua la sua storia di successo.

Degustationsnotiz:

Porpora intenso con centro impenetrabile e delicati riflessi granata. Note di prugne e liquore di ciliegie arricchiscono il bouquet molto complesso di ribes nero, gelatina di mirtilli, praline di cioccolato fondente e cocco. Al palato è ricco e morbido, con tannini stretti e leggermente granulosi e un corpo muscoloso. Finale lungo e leggermente friabile di ciliegia selvatica, tabacco dominicano e legno di sandalo.

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: 15 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec

Artikelnummer: 1092019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

The Prisoner

Cabernet Sauvignon
Napa Valley

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	15 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.