



Saldo Red

California, The Prisoner Wine Company

Cuvée Saldo della Cantina del Prigioniero

Descrizione:

Il Saldo Zinfandel è da anni uno dei vini più apprezzati della nostra gamma. Ora il Saldo è finalmente disponibile anche come cuvée. L'affinamento è avvenuto per diversi mesi in barrique: circa la metà è stata maturata in rovere nuovo, mentre l'altra parte è stata affinata in legno neutro.

Profilo aromatico:

Porpora impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Un bouquet inebriante di mirtilli selvatici, tabacco Burley e pastiglie di cioccolato, con note delicate di lilla, legno di sandalo e gelatina di mirtilli. Il palato, potente e morbido, è ammaliantemente ricco, con tannini pieni e un corpo muscoloso. Questo colosso esplose nel finale con aromi di bacche blu e nere, liquirizia e dragoncello.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Produttore: The Prisoner Wine Company

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 49% Petite Sirah, 20% Grenache, 19% Syrah, 7% Mataro (Mourvèdre), 3% Zinfandel, 3% Verdelho

Numero articolo: 1184721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Saldo Red

California
The Prisoner Wine Company

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 49% Petite Sirah, 20% Grenache, 19% Syrah,
7% Mataro (Mourvèdre), 3% Zinfandel, 2%
Verdelho
Da bere: da subito fino al 2032
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 10 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.