



Merlot

Napa Valley, Merryvale Vineyards

Un Merlot indimenticabile dalla Napa Valley

Beschreibung:

Nella Napa Valley, la famiglia Schlatter combina il rigore svizzero con l'innovazione californiana nella viticoltura. I terreni vulcanici ricchi di sostanze nutritive sono particolarmente favorevoli al Merlot. Il risultato è un vino dagli aromi maturi e intensi di ciliegia, perfettamente equilibrato e con l'opulenza tipica di questo vitigno. Il Merlot della tenuta di Merryvale è un vino di carattere che riflette in modo straordinario il know-how tradizionale di una delle più antiche tenute della Napa Valley.

Degustationsnotiz:

Rosso granato intenso. Magnifici sentori di viola arricchiscono il bel bouquet di amarene e cioccolato al latte, con note di tabacco brasiliano, polpa di lampone e legni pregiati. Sublime raso al palato, con tannini maturi e corposi, leggermente granulosi, e un corpo ben strutturato. Finisce con delicati aromi di bacche nere e blu e cardamomo, con una decisa mineralità nel retrogusto.

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

Produsent: Merryvale Vineyards

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.1%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1188922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Napa Valley
Merryvale Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	76% Merlot, 24% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.1%
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.