



Founding Brothers

Napa Valley, Cathiard Vineyard

La famosa rarità di Napa della famiglia Cathiard

Beschreibung:

Nel 1880, i fratelli James e William Rennie salparono dalla natia Scozia per raggiungere la California e cinque anni dopo fondarono un vigneto nella Napa Valley. Questi vigneti, situati nelle odierne denominazioni pregiate di Rutherford e St Helena, sono stati acquistati qualche anno fa da Florence e Daniel Cathiard, proprietari di Château Smith Haut Lafitte a Pessac-Léognan. Con la loro prima rarità "Founding Brothers", prodotta con uve bordolesi in linea con il loro status, i coniugi Cathiard dimostrano in modo impressionante dove si sta dirigendo il viaggio anche in California.

Degustationsnotiz:

Bouquet intrecciato, ricco di cassis, foglia di tabacco e cioccolato fondente. Al palato compatto con struttura tannica fitta, corpo vivace. Nel finale concentrato, il Napa si racchiude in un'intensità profonda, molto precisa con una fine astringenza farinosa.

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: Cathiard Vineyard

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1257520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Founding Brothers

Napa Valley
Cathiard Vineyard

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.