



2018 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Rappresentare la storia della viticoltura californiana

Descrizione del vino:

Nel 1885, il dottor George Beldon Crane piantò una serie di viti in un appezzamento di otto ettari a sud di St Helena. Oggi è uno dei vigneti più antichi della Napa Valley e consiste in una miscela di campi tradizionalmente noti come "neri misti". Degli otto ettari attualmente coltivati a vite, circa quattro ettari sono una miscela delle viti originali di G.B. Crane, mentre i restanti quattro ettari sono composti da Cabernet Sauvignon, Petit Sirah e Merlot. Con tanta storia e tanto potenziale, i quattro amici hanno acquistato il vigneto di otto ettari nel 2012 con un obiettivo in mente: preservare questo pezzo di storia della viticoltura californiana e produrre un vino che rappresenti e rispetti tale patrimonio.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	The Crane Assembly
Valutazioni:	Score 19,5/20
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.7 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	56% Petite Sirah, 35% Zinfandel, 9% Merlot
Numero di articolo:	0810318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Coco

Napa Valley
G. B. Crane Vineyard

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19,5/20
Varietà d'uva:	56% Petite Sirah, 35% Zinfandel, 9% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	11 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.7 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.