



## 2016 Cabernet Sauvignon

Lion Tamer, Napa Valley, The Hess Collection Winery

Il nuovo leone della Collezione Hess

### Descrizione del vino:

La giovane generazione della famiglia Hess gestisce la sofisticata collezione "Lions Head". Le loro moderne tecnologie di produzione e le pratiche di assemblaggio fanno emergere il meglio delle regioni vinicole della Napa Valley. Questo Mount Veeder Cabernet Sauvignon è aggraziato ed elegante.

### Nota di degustazione:

Granato intenso, disco rubino chiaro. Un bouquet maturo e seducente di ribes nero, erbe selvatiche essiccate e confettura di ciliegie, seguito da tartufi di cioccolato fondente, pepe nero di montagna e ribes nero. Il palato è ricco e cremoso, con una meravigliosa pienezza dell'estratto e un corpo robusto e perfettamente modellato. Il finale è lungo e aromatico, con bacche blu e nere, liquirizia e mousse di prugne.

### 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:

Hess Collection Winery

### Valutazioni:

Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100

### Vinificazione:

22 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

fino a 2029

### Varietà d'uva:

90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

### Numero di articolo:

1101816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Lion Tamer  
Napa Valley  
The Hess Collection Winery

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec
<b>Maturità:</b>	fino a 2029
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	22 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.