



2019 Submission Red

California, 689 Cellars

Una brillante miscela di Zinfandel della California

Descrizione del vino:

Submission, un blend a base di Zinfandel, emana il sole della California. Qualunque sia l'occasione, questo vino sontuoso e fruttato farà sicuramente la gioia dei vostri ospiti. Approfittatene, perché non avrete mai abbastanza casse di questo vino che induce al sorriso.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi denso. Bouquet intenso di prugne, tabacco da pipa profumato e cioccolato al latte, con retrogusto di ciliegia selvatica, scatola di sigari e liquirizia. Palato potente, con una consistenza tenera, un meraviglioso estratto dolce e tannini morbidi. Il finale aromatico è un'esplosione di bacche blu, caramelle mou e legno pregiato.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

US

Regione:

Californie

Produttore:

Six Eight Nine Cellars

Valutazioni:

Score 17.5/20

Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

46% Zinfandel, 28% Grenache, 19% Malbec, 7% Petite Sirah

Numero di articolo:

1089619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Submission Red

California
689 Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	46% Zinfandel, 28% Grenache, 19% Malbec, 7% Petite Sirah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.