



2018 Syrah Boom Boom!

Washington State, Charles Smith Wines

Un Syrah esplosivo dallo Stato di Washington

Descrizione del vino:

Il Syrah cresce in condizioni climatiche ideali nello Stato di Washington. Megan Schofield, enologa di Charles Smith Wines, produce vini di alta qualità che stanno facendo scalpore sulla scena internazionale. Non sorprende quindi che vini come Boom Boom! abbiano catapultato lo Stato di Washington in uno status di culto. Un'etichetta esplosiva per un vino di precisione. Non lasciatevi sfuggire questa offerta unica, perché questo Syrah è un vino per ogni giorno, ogni occasione e ogni momento della vita.

Nota di degustazione:

Granato denso con riflessi rubino. Attacco intenso dominato dal mirtillo con mora, tabacco brasiliano e timo secco, seguito da legno di sandalo e gelatina di sambuco. Palato potente e dalla struttura robusta, con estratto carnoso e tannini maturi e sostenuti. Nel finale, letteralmente esplosivo, sfumature di bacche scure, legno scuro pregiato e pepe nero di montagna.

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:

Stato di Washington

Produttore:

Charles Smith Wines

Valutazioni:

The Tasting Panel 91/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100, Score 17/20

Vinificazione:

13 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

97.5% Syrah, 2.5% Viognier

Numero di articolo:

0920818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Syrah Boom Boom!

Washington State
Charles Smith Wines

Origine:	US
Valutazioni:	The Tasting Panel 91/100, Wine Enthusiast 88/100, Wine Spectator 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	97.5% Syrah, 2.5% Viognier
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	13 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.