



2019 Eight Years in the Desert

California, Orin Swift Cellars

Lo Zinfandel interpretato da Phinney

Descrizione del vino:

Dave Phinney sa perfettamente come esprimere la quintessenza del vitigno Zinfandel. Il suo motto è: \"Solo uve eccellenti possono produrre vini eccellenti\", quindi capolavori come questo sono possibili solo con rese minime. Questo vino opulento, con la sua straordinaria ricchezza aromatica, è, come Dave Phinney è solito fare, vestito con un'etichetta stravagante. L'annata 2019 è la terza di una serie di otto etichette d'artista.

Nota di degustazione:

Colore granato intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Seducente bouquet di prugne e gelatina di more, con note di liquore di ribes nero, liquirizia e petali di rosa essiccati sullo sfondo. Corposo e pieno, con una consistenza leggermente salata e un corpo potente. Astringenza leggermente granulosa nel lungo e interminabile finale, con aromi di bacche nere, verbena e buccia di prugna.

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:Stati UnitiRegione:CalifornieSottoregione:North CoastProduttore:Orin Swift

Valutazioni: Score 19.5/20, Parker 93/100

Vinificazione: 8 Mesi in Barrique
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 16.1 %
Maturità: fino a 2038

Varietà d'uva: Zinfandel, Syrah, Petite Sirah

Numero di articolo: 0920419



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Eight Years in the Desert

California

Orin Swift Cellars

Origine: Stati Uniti

Score 19.5/20, Parker 93/100 Valutazioni: Zinfandel, Syrah, Petite Sirah Varietà d'uva:

16.1 %

fino a 2038 Maturità: Viticoltura: Tradizionale Vinificazione: 8 Mesi in Barrique

Gradazione

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.