



2018 Hands of Time

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Scoprire il mondo di Stag's Leap Cellars

Descrizione del vino:

Hands of Time è un omaggio alle tante mani coinvolte nella produzione di questo vino, dalla vendemmia alla cantina alla bottiglia. Sul modello della Walk of Fame di Hollywood, celebra gli esperti mctres de chai che hanno riversato il loro cuore in questa creazione e, insieme al loro team, hanno prodotto un blend dominato dal Cabernet con un frutto espressivo ed esuberante.

Nota di degustazione:

"Rosso cremisi impenetrabile con riflessi rubino. Seducente bouquet di ribes nero appena colto, con delicate note di violetta e gelatina di more. Al secondo naso, tabacco brasiliano, legno esotico e tartufi di cioccolato fondente. Al palato è elegante, con una consistenza cremosa e tannini di cacao perfettamente sostenuti. La ricchezza dell'estratto è superba e il corpo muscoloso. Nel lungo finale, è un'esplosione di bacche scure con succo di sambuco e deliziosi sapori di terroir.

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
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Stag's Leap Wine Cellars
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Numero di articolo:	1091318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hands of Time

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.