



2018 Lion Tamer

Napa Valley, The Hess Collection Winery

Il leone della collezione Hess

Descrizione del vino:

L'enologo Dave Guffy è un vero e proprio mctre del Malbec. Si paragona a un domatore di leoni, perché è grazie al Malbec che riesce a disciplinare i potenti tannini del Cabernet Sauvignon. La tenuta di famiglia di Mount Veeder ha prodotto un vino di leggiadra eleganza. Un assaggio imperdibile!

Nota di degustazione:

Porpora intenso con delicati riflessi rubino. Bouquet inebriante di ribes nero appena colto, erbe selvatiche essiccate e confettura di ciliegie, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, pepe nero di montagna e ribes nero. Al palato è ricco e cremoso, con una superba ricchezza di estratto di liquirizia e un corpo robusto e perfettamente strutturato. Finale persistente e aromatico di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e prugna secca.

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:	Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.8 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Numero di articolo:	1083918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
The Hess Collection Winery

Origine:	US
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100, Score 18,5/20, Wine Enthusiast 91/100
Varietà d'uva:	47% Malbec, 24% Zinfandel, 19% Petite Sirah, 8% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot, 1% Carignan
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.8 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.