



2019 Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County, The Hess Collection Winery

Selezione esclusiva per Mövenpick

Descrizione del vino:

Sabrina e suo marito, Timothy Persson, hanno recentemente assunto la gestione della tenuta Hess e della collezione d'arte di famiglia. Stanno continuando il successo della tenuta, apportando al contempo nuove idee. È grazie al genio di Donald Hess che i pendii della Napa Valley occidentale sono oggi rinomati per la produzione di vini eccezionali. Prodotto da appezzamenti in pendenza e disponibile in quantità limitate, questo blend a base di Cabernet è puro piacere.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rosso rubino. Bouquet intenso di amarena, ribes nero e tabacco dominicano, con teneri sentori di lilla, cannella, pralina di cioccolato e mousse di prugne. Al palato è ricco e morbido, con tannini maturi e ben presenti, estratto leggermente granuloso e corpo potente. Una delicata nota di arabica accompagna il finale concentrato con aromi di ribes nero e legno esotico.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

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:	Score 18.5/20
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 7% Merlot, 4% Syrah, 3% Petit Verdot
Numero di articolo:	0608019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Special Cuvée

Maverick Ranch Napa County
The Hess Collection Winery

Origine:	US
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 10% Petite Sirah, 7% Merlot, 4% Syrah, 3% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.