



2019 The Prisoner

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, The Prisoner Wine Company

Un Cabernet iconico della Napa Valley

Descrizione del vino:

La Prisoner Winery di Oakville, in California, è da tempo considerata un'azienda di culto. Abbiamo quindi atteso con ansia l'ultima opera di Chrissy Wittmann. Per questo Cabernet Sauvignon ha selezionato solo le uve delle migliori parcelle. Il risultato è chiaro: con questo nuovo elisir, l'azienda continua la sua storia di successo.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con centro impenetrabile e delicati riflessi granata. Note di prugne e liquore di ciliegie arricchiscono il bouquet molto complesso di ribes nero, gelatina di mirtillo, praline di cioccolato fondente e cocco. Al palato è ricco e morbido, con tannini stretti e leggermente granulosi e un corpo muscoloso. Finale lungo e leggermente friabile di ciliegia selvatica, tabacco dominicano e legno di sandalo.

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:	Prisoner Wine Company
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec
Numero di articolo:	1092019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Prisoner

Cabernet Sauvignon
Napa Valley
The Prisoner Wine Company

Origine: US
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petite Sirah, Syrah, Malbec
Maturità: fino a 2038
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.