



2017 Zinfandel

Howell Mountain, Napa Valley, Outpost Wines

La Napa fcon Pichon-Baron

Descrizione del vino:

Il terreno duro e roccioso, l'eccezionale altitudine degli appezzamenti e l'esposizione soleggiata dei vigneti ad ovest, fanno emergere il frutto aromatico di questo affascinante Zinfandel, dal carattere molto particolare. Le uve vengono raccolte a mano in tarda annata e ogni parcella viene vinificata separatamente, in modo da conservare perfettamente il sapore speziato e l'intensità del frutto di Howell Mountain.

Nota di degustazione:

Granato intenso con luminose note rubino e riflessi lilla. I piccoli frutti neri dominano il bouquet con note di ribes nero. Al naso seguono marasche gourmet, legni pregiati, tabacco dominicano e tartufi di cioccolato. Al palato è potente e untuoso, con tannini perfettamente maturi e aromatizzati al cacao. Un fuoco d'artificio di more e gelatina di sambuco sul finale lungo e pieno, con note di verbena e moka e un accenno di grafite. Un gigante che, nonostante l'enorme potenza e la ricchezza di frutta, si dimostra agile ed elegante come un corridore di 100 metri.

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 Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Outpost Wines
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Zinfandel
Numero di articolo:	1048117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

Howell Mountain
Napa Valley
Outpost Wines

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Zinfandel
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	16.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.