



2019 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Dalla tenuta di famiglia di Calistoga

Descrizione del vino:

La tenuta Rombauer si trova all'estremità settentrionale della Napa Valley, in una regione dal clima privilegiato. Un fattore essenziale per produrre grandi vini. Ma se lo Zinfandel di Rombauer gioca in serie A, è soprattutto grazie alle sue viti, alcune delle quali hanno 100 anni. Esse apportano frutta, morbidezza, opulenza, potenza e molto carattere piuttosto che la solita dolcezza. I vini Rombauer si distinguono anche per il loro potenziale di invecchiamento.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero. Ammalante bouquet di composta di mirtillo, rosa baccara e gelatina di more. Al palato è ricco e burroso, con tannini perfettamente bilanciati e corpo potente. Finale persistente e aromatico con generose sfumature di amarena, con note di cera d'api, delicate note di miele e moka, deliziosa dolcezza d'estratto.

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 |
| Produttore: | Rombauer Vineyards |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 16 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 16.0 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah |
| Numero di articolo: | 0839319 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | Stati Uniti |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 93% Zinfandel, 7% Petite Sirah |
| Maturità: | fino a 2029 |
| 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. |