



## 2019 El Coco

Napa Valley, G. B. Crane Vineyard

Rappresentare la storia della viticoltura californiana

### Descrizione del vino:

Nel 1885, il dottor George Beldon Crane piantò una serie di viti in un appezzamento di otto ettari a sud di St Helena. Oggi è uno dei vigneti più antichi della Napa Valley e consiste in una miscela di campi tradizionalmente noti come "neri misti". Degli otto ettari attualmente coltivati a vite, circa quattro ettari sono una miscela delle viti originali di G.B. Crane, mentre i restanti quattro ettari sono composti da Cabernet Sauvignon, Petit Sirah e Merlot. Con tanta storia e tanto potenziale, i quattro amici hanno acquistato il vigneto di otto ettari nel 2012 con un obiettivo in mente: preservare questo pezzo di storia della viticoltura californiana e produrre un vino che rappresenti e rispetti tale patrimonio.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	The Crane Assembly
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	48% Zinfandel, 38% Petite Sirah, 14% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0810319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **El Coco**

Napa Valley  
G. B. Crane Vineyard

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	48% Zinfandel, 38% Petite Sirah, 14% Merlot
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.