



2019 Insignia

Napa Valley, Joseph Phelps Vineyards

Grande, grande cinema da Napa!

Descrizione del vino:

Più di quarant'anni dopo, Insignia è riconosciuto come uno dei vini più iconici del mondo. L'annata 2002 è stata votata "Vino dell'anno" dalla rivista Wine Spectator nel 2005 e Robert Parker Wine Advocate ha assegnato quattro punteggi perfetti da 100 punti alle annate 1991, 1997, 2002 e 2007 di Insignia.

Nota di degustazione:

Colore granato intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto complesso con note di terroir, ciliegia e tabacco di marasca, seguite da ribes nero e cioccolato fondente. Al palato è elegante e untuoso, con un estratto leggermente granuloso e un corpo ben strutturato. Il ribes nero segna il finale serrato con note di grafite e sottile astringenza.

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:	Joseph Phelps Vineyards
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94-97/100
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	93% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Numero di articolo:	1030319

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Insignia

Napa Valley
Joseph Phelps Vineyards

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 94–97/100
Varietà d'uva:	93% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Malbec
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	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.