



2020 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

L'omaggio di Phinney alla Sicilia

Descrizione del vino:

Dave Phinney seleziona le uve per il Palermo dai migliori vigneti della Napa Valley, tra cui Stagecoach. L'etichetta è stata ispirata dal suo soggiorno in Italia. L'immagine del fotografo del National Geographic Vincent J. Musi mostra un prete mummificato del XVI secolo a Palermo. Per Phinney, questo simboleggia potere e dignità, che egli paragona al suo rispetto per l'uva Cabernet.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile. Bouquet aperto con note ammalianti di prugne e liquore all'amarena, seguite da sentori di rum e cioccolato alle noci, rose baccarat, rosmarino fresco e bacche di lampone tostate. Al palato è potente e cremoso, con tannini morbidi, una bella nota di caramello riempie completamente la bocca, con sentori di bacche dolci, legno esotico, arabica e tartufi di cioccolato fondente - una spettacolare esplosione di frutta sul lunghissimo finale!

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:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.3 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Numero di articolo:	0545920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 14.5% Merlot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.3 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.