



## 2021 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Le Zinfandel culte

### Descrizione del vino:

L'enologa Chrissy Wittmann è affascinata dall'uva originale californiana, che era già conosciuta nella prima metà del XIX secolo. La utilizza per spremere un vino culto con un'inebriante ricchezza di sapori, dolcezza e intensità estraibili. La somma di tutte queste caratteristiche fa del Saldo uno dei migliori Zinfandel della California.

### Nota di degustazione:

Granato cremisi con riflessi rosso rubino. Bouquet inebriante di prugne, succo di ciliegia fresco e uva sultanina, seguito da praline di torrone belga, torta di mirtilli e violette. Il palato è corposo, con tannini ben fusi e ancora leggermente marcati. Il vino è splendidamente morbido, con sontuosi aromi di frutta nera e delicate note di fiori di albicocca. Tocchi di vaniglia, cioccolato, cannella e cardamomo impreziosiscono l'interminabile finale con sapori di liquore di ribes nero, tabacco Burley e more.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

### 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>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Prisoner Wine Company
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Varietà d'uva:</b>	Zinfandel, Petite Sirah, Grenache, Primitivo, Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0425021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Zinfandel, Petite Sirah, Grenache, Primitivo, Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2033
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<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.