



2021 Eight Years in the Desert

California, Orin Swift Cellars

Piccole rese di Dave Phinney, mctre di Zinfandel

Descrizione del vino:

La tenuta Orin Swift Cellar, situata nella Napa Valley vicino a San Francisco, viene regolarmente elogiata dalla stampa specializzata ed è persino oggetto di pellegrinaggi. La loro ultima proposta è uno Zinfandel con un tocco di Syrah, Petit Syrah e Grenache. L'obiettivo di Dave Phinney è sempre quello di estrarre il meglio dal vitigno: "Questo vino opulento, con i suoi ricchi aromi, ha un'etichetta molto originale che viene rinnovata ogni anno.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Seducente bouquet di prugne e gelatina di more, con note di liquore di ribes nero, liquirizia e rosa Baccara. Palato carnoso e cremoso di ammaliante ricchezza, con un estratto delicatamente salato e un corpo potente. Astringenza leggermente granulosa nel finale interminabile, con aromi di bacche nere, verbena e buccia di prugna.

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:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	57.4% Zinfandel, 18.5% Syrah, 13.1% Petite Sirah, 5.4% Grenache
Numero di articolo:	0920421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Eight Years in the Desert

California

Orin Swift Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	57.4% Zinfandel, 18.5% Syrah, 13.1% Petite Sirah, 5.4% Grenache
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 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.