2019 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Tutto risolto con Dave Phinney

Descrizione del vino:
Da diversi anni ormai, i viticoltori Dave Phinney e Kevin A. Fox hanno cercato appezzamenti di terreno iconici. Con le tenute Crane, Morisoli e Milat, hanno trovato la base ideale per la loro prestigiosa cuvée Disciples. Il Charbono sviluppa generosi aromi di ciliegia e rosa. Il 49% di Zinfandel gli conferisce un'opulenza memorabile, mentre Petite Syrah, Syrah, Merlot e Grenache aggiungono morbidezza e struttura.
Nota di degustazione:
Granato-viola intenso, centro impenetrabile. Bouquet ammaliante di prugne mature, pepe di montagna della Tasmania appena macinato, violette fragranti e cioccolato al rum, con marmellata di amarene, cardamomo e bacche di lampone appena tostate sullo sfondo. Al palato è potente e cremoso, con estratto di caramello, tannini morbidi e un corpo ben strutturato. Un delicato tocco di arabica impreziosisce il finale molto lungo e concentrato, con aromi di pastiglie di ribes nero e liquirizia.
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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	The Crane Assembly
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0867719

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Disciples

Napa Valley
The Crane Assembly

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Zinfandel, 17% Petite Sirah, 14% Charbono (Bonarda), 10% Merlot, 6% Syrah, 6% Grenache, 2% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch