



2020 Quintessa

Rutherford - Napa Valley

"Corso di enologia".

Descrizione del vino:

Quintessa è un terreno davvero sontuoso nella contea di Rutherford, di soli 113 ettari, ma ricco di biodiversità, diversità geologica e microclimi diversi. I viticoltori Agustin e Valeria Huneeus coltivano le loro vigne secondo linee guida ecologiche e biodinamiche, con ogni appezzamento e, soprattutto, ogni varietà di uva coltivata separatamente e trattata secondo le proprie esigenze. Il vino è un simbolo della diversità e della complessità dei vigneti e può essere tranquillamente definito un "cru".

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:	Quintessa
Valutazioni:	Decanter 98/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 4% Carmenère, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	1206620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quintessa

Rutherford - Napa Valley

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 4% Carmenère, 2% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi 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.