



2020 Zinfandel Artezin

Mendocino County, Artezin Wines

Nota di degustazione:

Porpora intenso con disco rosso rubino. Bouquet concentrato di ciliegie nere, lamponi maturi, gelatina di ribes rosso e pastiglie di cioccolato. Al palato è morbido e maturo. Uno Zinfandel vivace e piacevolmente leggero, con un finale aromatico di infinite note di ciliegia, oltre ad aromi di frutti di bosco nella lunga olfazione retrofattiva.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Stati Uniti

Regione: California

Produttore:

Valutazioni:

Vinificazione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5 %

Varietà d'uva: Zinfandel

Numero di articolo: 0659120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel Artezin

Mendocino County
Artezin Wines

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Zinfandel
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.