



2019 Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

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: | Pym Rae |
| Valutazioni: | Score 20/20 |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Varietà d'uva: | 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot |
| Numero di articolo: | 1085419 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | US |
| Valutazioni: | Score 20/20 |
| Varietà d'uva: | 80% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Merlot |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |