



2020 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Il sogno dello Zinfandel della Napa Valley

Descrizione del vino:

Siamo già abituati ai vini fruttati di Curtis McBride - ma riesce sempre a sorprenderci. Le uve per il vino "Devil's Candy" provengono da diversi vigneti della Napa Valley. Il vino riflette le caratteristiche peculiari di ciascuna regione e, con il suo stile limpido e seducente, assicura momenti indimenticabili di godimento durante il periodo natalizio. Il complesso ed espressivo blend di Zinfandel matura per 12 mesi in rovere francese prima di lasciare le 689 Cellars.

Nota di degustazione:

Colore viola scuro, centro opaco. Bouquet opulento con note di prugne calde, petali di rosa essiccati, fichi macerati nel rum, mousse di cioccolato fondente e tabacco da pipa profumato. Al palato è incredibilmente potente, con una consistenza cremosa e un estratto caramellato, una simbiosi perfetta tra ricchezza di frutta e concentrazione. Finale aromatico con un'esplosione di ciliegie selvatiche, olive nere, pepe di montagna della Tasmania e liquirizia.

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:

Californie

Produttore:

Six Eight Nine Cellars

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)

Numero di articolo:

1027420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.