



## 2021 Maya

Napa Valley, Dalla Valle Vineyards

Il gioiello della corona di Dalla Valle

### Descrizione del vino:

Maya è la figlia dei fondatori della tenuta, Naoko e Gustav Dalla Valle. Nel 1987, in occasione della nascita di Maya, un appezzamento selezionato fu piantato a Cabernet Sauvignon. Pochi anni dopo, questo appezzamento produceva già un vino eccezionale, al quale il leggendario critico Robert Parker assegnò con entusiasmo 100 punti. Oggi Maya è lei stessa direttrice della tenuta, con una formazione completa di viticoltore ed enologo e un master in gestione di vigneti e cantine. Ha inoltre maturato esperienze pratiche presso Ornellaia e Masseto, Bodegas Rolland, Pétrus e Château Latour. Sotto la loro guida e grazie all'esperienza dei maestri Andy Erikson e Michel Rolland, l'esclusivo Napa Blend Maya si evolve ogni anno un po' di più. Le eccezionali uve di Cabernet Sauvignon del vigneto Maya sono completate dai migliori lotti di Cabernet Franc ed emergono, dopo l'affinamento in botte, come un vino rosso aggraziato e seducente di grande complessità e profondità, di cui vengono prodotte solo poche casse ogni volta.

### Nota di degustazione:

Il vino rosso di proprietà Maya 2016 è un blend di 67% Cabernet Sauvignon e 33% Cabernet Franc. Di colore granato-violaceo intenso, inizia un po' cauto, ma si dispiega rapidamente per rivelare la più incredibile gamma di fiori e frutti rossi - kirsch, gelatina di ribes rosso, lamponi neri, lilla, rose rosse e lavanda - con un accenno di ribes nero. Ha un colore granato-violaceo intenso e inizia un po' riservato, ma si dispiega rapidamente per rivelare la più incredibile gamma di frutti rossi e fiori - kirsch, gelatina di ribes, lamponi neri, lilla, rose rosse e lavanda - insieme a superbi aromi di scatola di sigari, mina di matita, canfora, stecca di cannella e sottobosco. Di corpo medio-pieno, è favolosamente elegante e senza sforzo al palato, con strati su strati di fragranti frutti neri e rossi, una struttura molto solida e finemente granulosa e un finale epicamente lungo con note minerali. Lasciate che questa splendida bellezza si conservi per altri 5 anni e bevetela nei prossimi 30 e più anni. Avvocato del vino

### 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	California
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Dalla Valle
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0978521

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Maya**

Napa Valley  
Dalla Valle Vineyards

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.