



## 2022 Scout's Honor

Napa County-Sonoma County, Venge Vineyards

Riscaldatori di anime dalla Valle del Napa

### Descrizione del vino:

La famiglia Venge è uno dei pionieri del vino della California. Kirk Venge guida le loro fortune e produce grandi vini anno dopo anno. Uno dei più splendidi è lo Scout's Honour, proveniente dai vigneti più alti e soleggiati di Calistoga, la parte più calda della Napa Valley. Con questo vino rosso fruttato, succoso e morbido, con un'alta proporzione di uve Zinfandel di vecchia data, sarete i beniamini dei vostri ospiti.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro opaco, disco rubino tenue. Ammalianti bouquet di prugne, rose e ribes nero, con note di tabacco brasiliano, liquirizia, legno di sandalo e composta di mirtilli. Al palato è potente e cremoso, con tannini profumati di cacao e un corpo perfettamente strutturato. Finale esplosivo e infinito, caratterizzato da bacche blu e nere, con note di tartufo al cioccolato fondente ed estratto caramellato.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

### 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:**

California

**Sottoregione:**

North Coast

**Produttore:**

Venge

**Valutazioni:**

Score 19/20

**Vinificazione:**

14 Mesi in barrique

**Viticultura:**

Tradizionale

**Maturità:**

da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:**

71% Zinfandel, 19% Charbono (Bonarda), 8% Petite Sirah, 2% Syrah

**Numero di articolo:**

0719322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Scout's Honor

Napa County-Sonoma County  
Venge Vineyards

**Origine:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 71% Zinfandel, 19% Charbono (Bonarda), 8% Petite Sirah, 2% Syrah  
**Maturità:** da subito fino al 2037  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 14 Mesi in barrique  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.