



## 2022 Zinfandel Saldo

California, The Prisoner Wine Company

Le Zinfandel culte

### Descrizione del vino:

Uno Zinfandel come lo immaginiamo: caldo, carnoso, deliziosamente fruttato e potente. Non c'è da stupirsi che sia già considerato un vino di culto. Per la sua produzione vengono selezionate solo uve provenienti dai migliori terroir della California, tra cui quelle di Napa e Sonoma. Ancora oggi, l'enologo Chrissy Wittmann è affascinato dalla storia di questo vitigno autoctono californiano. Lo storico californiano Charles Sullivan ricorda che, nella prima metà del XIX secolo, la vite era già conosciuta in America con il nome di Zinfandel. All'epoca della corsa all'oro, lo Zinfandel era il vino da tavola dei cercatori d'oro. Un vino eccezionale grazie al suo terroir. Senza dubbio il migliore della sua categoria!

### Nota di degustazione:

Granato cremisi con riflessi rosso rubino. Bouquet inebriante di prugne, succo di ciliegia fresco e uva sultanina, seguito da praline di torrone belga, torta di mirtillo e violette. Il palato è corposo, con tannini ben fusi e ancora leggermente marcati. Il vino è splendidamente morbido, con sontuosi aromi di frutta nera e delicate note di fiori di albicocca. Tocchi di vaniglia, cioccolato, cannella e cardamomo impreziosiscono l'interminabile finale con sapori di liquore di ribes nero, tabacco Burley e more.

### 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese d'origine:** Stati Uniti

**Regione:** California

**Produttore:** Prisoner Wine Company

**Valutazioni:**

**Vinificazione:** 9 Mesi in grandi botti di legno

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Varietà d'uva:** 78% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 5% Syrah, 3% Primitivo, 1% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 0425022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Zinfandel Saldo

California

The Prisoner Wine Company

**Origine:** Stati Uniti

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** 78% Zinfandel, 13% Petite Sirah, 5% Syrah, 3% Primitivo, 1% Pinot Noir

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 9 Mesi in grandi botti di legno

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:**

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.