



2019 The Prisoner

California, The Prisoner Wine Company

Vin culte de Californie

Descrizione del vino:

I nostri clienti amano Prisoner, con la sua insolita etichetta ispirata alle opere dell'artista Goya, e sono deliziati dai suoi aromi seducenti. In effetti, Chrissy Wittmann, l'enologa di The Prisoner Wine Company, si è posta l'obiettivo di creare vini tanto unici quanto indimenticabili.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con centro impenetrabile e riflessi rubino. Profumo ammaliante di fichi canditi e succo di ciliegia Morello, seguito da cioccolato al latte, tabacco brasiliano, legni pregiati e composta di prugne rosse. Al palato è potente, con tannini ben sostenuti e perfettamente maturi, una spiccata dolcezza di frutto e un estratto caramellato. La profondità impressionante e la struttura corposa sono affascinanti. Il finale è aromatico e persistente, con aromi di frutti rossi e blu, legno nobile e noci, con un tocco gourmet di ribes.

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: | Californie |
| Sottoregione: | North Coast |
| Produttore: | Prisoner Wine Company |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda) |
| Numero di articolo: | 0688819 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

The Prisoner

California

The Prisoner Wine Company

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Stati Uniti |
| Valutazioni: | Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono (Bonarda) |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |