



2016 Pym-Rae

Napa Valley, Tesseron Estate

Descrizione del vino:

La famiglia Tesseron, che gestisce anche Château Pontet-Canet a Bordeaux, ha acquistato questa proprietà vicino al Monte Veeder nel 2016. Il "Pym-Rae", proveniente da una microproduzione, è il nuovo gioiello della corona di questa prestigiosa famiglia. È un vino molto speciale, che aspetta solo di essere scoperto.

Nota di degustazione:

È la prima annata di questo vino prodotto dallo stimato proprietario borlese Alfred Tesseron, che ha acquistato la proprietà nella Napa-Valley nel 2016. Aromi di prugne, terra umida, erbe fresche e tabacco, nonché olive verdi. Nel secondo naso, mirtillo e more. Corposo ma sottile, cioccolato fondente, noci e prugne. I tannini, fermi ma levigati, conferiscono al vino una consistenza cremosa. Ben strutturato, può già essere bevuto.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Pym Rae
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1085416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pym-Rae

Napa Valley
Tesseron Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100
Varietà d'uva:	76% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot, 7% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.