



2019 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel de rêve della Napa Valley

Descrizione del vino:

Sebbene i suoi vini fruttati ci abbiano sorpreso in più di un'occasione, Curtis McBride riesce ancora a stupirci. Le uve del Devil's Candy provengono da diverse parcelle della Napa Valley. Questo vino riflette il carattere tipico della regione e la sua generosa e ammaliante opulenza rende ogni pasto festivo un'esperienza indimenticabile. Complesso ed espressivo, viene affinato per 12 mesi in botti di rovere francese prima di lasciare 689 Cellars.

Nota di degustazione:

Colore viola scuro, centro opaco. Bouquet opulento con note di prugne calde, petali di rosa essiccati, fichi macerati nel rum, mousse di cioccolato fondente e tabacco da pipa profumato. Al palato è incredibilmente potente, con una consistenza cremosa e un estratto caramellato, una simbiosi perfetta tra ricchezza di frutta e concentrazione. Finale aromatico con un'esplosione di ciliegie selvatiche, olive nere, pepe di montagna della Tasmania e liquirizia.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:

Stati Uniti

Regione:

California

Produttore:

Six Eight Nine Cellars

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda)

Numero di articolo:

1027419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	56% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 10% Charbono (Bonarda)
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.