



2019 Papillon

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Le vin culte de la Napa Valley de Dave Phinney

Descrizione del vino:

Dave Phinney è senza dubbio uno dei più grandi enologi della Napa Valley. L'eccezionale annata di Papillon, appena arrivata, è una straordinaria miscela di frutta esuberante, struttura elegante e finezza mozzafiato. Questo vino di punta, che porta l'etichetta di culto del famoso fotografo Greg Gorman, è da non perdere per nessun motivo.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, riflessi rubino. Ammalante bouquet di ciliegie mature, petali di rosa essiccati, composta di prugne e legni pregiati, seguito da note di crème de cassis, pralina e cardamomo. Al palato è ricco e cremoso, con un superbo estratto di liquirizia, tannini di cacao e un corpo potente. Astringenza caramellata nel finale interminabile con aromi di bacche scure e gelatina di sambuco. Dave Phinney rivela tutta la sua arte in questo grande Cabernet Sauvignon!

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:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19.5/20, Parker 94/100
Vinificazione:	13 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	67% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 11% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0330619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Papillon

Napa Valley
Orin Swift Cellars

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19.5/20, Parker 94/100
Varietà d'uva: 67% Cabernet Sauvignon, 11% Malbec, 11% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc fino a 2039
Maturità: Tradizionale
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 13 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 16.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.