



## 2020 Red Blend

California, Avalon Winery

Una miscela molto seducente da Avalon

### Descrizione del vino:

Fruttato, fresco e facile da bere: Avalon produce un blend per ogni giorno e dimostra che i vini californiani possono essere deliziosi senza essere esorbitanti. Joe Tapparo, il nuovo enologo di Avalon Winery, è appassionato di vino fin dalla prima infanzia, quando aiutava il nonno nei suoi vigneti.

### Nota di degustazione:

Rosso granato brillante. Profumo intenso di succo fresco di ciliegia Morello e fichi canditi, con un tenero sentore di violetta, cioccolato al latte e fragrante tabacco da pipa nel retrogusto. Palato sontuoso con seducente dolcezza dell'estratto, tannini caramellati e corpo potente. Un cesto di prugne mature con delicate note di grafite e dragoncello nel lungo finale aromatico.

### 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:** Californie

**Produttore:** Avalon

**Valutazioni:** Score 17/20

**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Maturità:** fino a 2030

**Varietà d'uva:** 41% Tannat, 24% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Rubired, 2% Petit Verdot

**Numero di articolo:** 0916520

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Red Blend**

California  
Avalon Winery

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	41% Tannat, 24% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 11% Rubired, 2% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.