



2020 Zinfandel

California, Rombauer Vineyards

Uno Zinfandel da non perdere prodotto da viti molto vecchie .

Descrizione del vino:

L'azienda vinicola Rombauer si trova nell'estremo nord della Napa Valley, in un'area baciata dal clima. I requisiti per vini di alta qualità sono quindi soddisfatti. Il fatto che lo Zinfandel di Rombauer si collochi nella fascia alta è dovuto principalmente alle viti, che hanno fino a 100 anni. Queste forniscono frutta, cremosità, pienezza, potenza e molta espressività invece dello Zinfandel dolce mainstream. Anche il potenziale di invecchiamento di tutti i vini Rombauer è caratteristico .

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco. Magnifico bouquet di composta di mirtilli freschi, rosa baccarat e gelatina di more, con note di praline di cioccolato e tabacco da pipa profumato. Al palato è molto morbido e complesso, con tannini perfettamente bilanciati e corpo potente. Dolcezza stufata nel finale aromatico e persistente con aromi di amarena e cera d'api, su un delicato tocco di moka.

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
Produttore:	Rombauer Vineyards
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.9 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Numero di articolo:	0839320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Zinfandel

California
Rombauer Vineyards

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	98% Zinfandel, 2% Petite Sirah
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.9 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.