



2018 Profile

Napa Valley, Merryvale Vineyards

Il fiore all'occhiello della tenuta Merryvale

Descrizione del vino:

Merryvale è un'azienda vinicola situata nel cuore della Napa Valley, in California. L'azienda produce una serie di vini di alta qualità, tra cui il Merryvales Profil. Le uve provengono dai ripidi pendii del vigneto Conn Valley, situato all'estremità orientale della AVA di St. Helena.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Bouquet estremamente complesso di ciliegia Morello matura, legno pregiato esotico e cioccolato pralinato. Seguono note di rose rosse, tabacco brasiliano e succo di sambuco. Il palato, vivace, complesso e setoso, rivela tannini di cacao e un corpo muscoloso. Finale esplosivo e leggermente astringente con aromi di ciliegie selvatiche e dragoncello.

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:	Merryvale Vineyards
Valutazioni:	Score 19.5/20, Wine Spectator 95/100
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2050
Varietà d'uva:	82% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	1188618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Profile

Napa Valley
Merryvale Vineyards

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Score 19.5/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva: 82% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc,
1% Petit Verdot
Maturità: 2025-2050
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 21 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.