



## 2016 Disciples

Napa Valley, The Crane Assembly

Il vino incantato del tuttofare Dave Phinney

### Descrizione del vino:

Da diversi anni ormai, i viticoltori Dave Phinney e Kevin A. Fox hanno cercato appezzamenti di terreno iconici. Con le tenute Crane, Morisoli e Milat, hanno trovato la base ideale per la loro prestigiosa cuvée Disciples. Il Charbono sviluppa generosi aromi di ciliegia e un profumo di rosa. Il 76% di Zinfandel gli conferisce un'opulenza memorabile, mentre Grenache e Petite Syrah gli conferiscono morbidezza e struttura. Approfittate di questa offerta eccezionale per accaparrarvi questa rarità dall'etichetta non convenzionale.

### Nota di degustazione:

Rubino granato, brillante al palato. Un incantevole bouquet di succo di ciliegia fresco e fragole calde, con delicate note di miele, confettura di rosa canina e caramelle al mirtillo. Il palato è maturo e setoso, con tannini morbidi e fini. Il finale aromatico, con note di ribes rosso, ginepro, rosmarino e legno di rosa, si conclude con una sublime nota di arabica.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	The Crane Assembly
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah
<b>Numero di articolo:</b>	0867716

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Disciples**

Napa Valley  
The Crane Assembly

**Origine:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Parker 93/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 76% Zinfandel, 13% Charbono (Bonarda), 6% Grenache, 5% Petite Sirah  
**Maturità:** fino a 2026  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 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.