



2021 Lion Tamer

Napa Valley, Hess Lions Head Collection

Il leone della collezione Hess

Descrizione del vino:

L'elevato contenuto di Malbec domina i potenti tannini del Cabernet Sauvignon come un domatore di leoni doma una bestia possente. Una cuvée innovativa e straordinariamente intensa della cantina della famiglia Hess sul Monte Veeder. Da provare assolutamente!

Nota di degustazione:

Porpora intenso con delicati riflessi rubino. Bouquet inebriante di ribes nero appena colto, erbe selvatiche essiccate e confettura di ciliegie, seguito da note di tartufo al cioccolato fondente, pepe nero di montagna e ribes nero. Al palato è ricco e cremoso, con una superba ricchezza di estratto di liquirizia e un corpo robusto e perfettamente strutturato. Finale persistente e aromatico di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e prugna secca.

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:	Hess Collection Winery
Valutazioni:	
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.9 %
Varietà d'uva:	61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	1083921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	61% Malbec, 15% Petite Sirah, 14% Zinfandel, 9% Merlot, 1% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.9 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.