



2022 Six Eight Nine

California, 689 Cellars

Il nostro californiano preferito

Descrizione del vino:

L'armoniosa cuvée \"Six Eight Nine\" piace a tutti. Avvenimenti convincenti anche sull'etichetta: nella mitologia cinese, il numero sei è sinonimo di fortuna, l'otto di ricchezza e il nove è il simbolo di una lunga vita. Curtis McBride, proprietario dell'azienda vinicola 689, è venuto a conoscenza di questo simbolismo numerico durante un viaggio in Asia e si è ispirato ad esso quando ha battezzato la cantina.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, rosso rubino sul disco. Bouquet inebriante di prugne stufate alla cannella, confettura di ciliegie e liquirizia, con note di praline di cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e coriandolo. Al palato è grasso e untuoso, con un opulento estratto caramellato e un corpo potente. Bacche blu e nere nel lungo finale aromatico con note di legno esotico e tè freddo con frutti di bosco.

Abbinamenti:

Si abbina deliziosamente a piatti di surf & turf, pesce alla griglia, patate al forno e cucina Tex-Mex, oltre che agli hamburger. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Produttore:	Six Eight Nine Cellars
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	60% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 6% Syrah
Numero di articolo:	0465722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Six Eight Nine

California
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 16% Merlot, 6% Syrah
Maturità:	da subito fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.