



## 2021 Saldo Red

California, The Prisoner Wine Company

Cuvée Saldo della Cantina del Prigioniero

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Un bouquet inebriante di mirtilli selvatici, tabacco Burley e pastiglie di cioccolato, con note delicate di lilla, legno di sandalo e gelatina di mirtilli. Il palato, potente e morbido, è ammaliantemente ricco, con tannini pieni e un corpo muscoloso. Questo colosso esplose nel finale con aromi di bacche blu e nere, liquirizia 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	California
<b>Produttore:</b>	Prisoner Wine Company
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	49% Petite Sirah, 20% Grenache, 19% Syrah, 7% Mataro (Mourvèdre), 3% Zinfandel, 2% Verdelho
<b>Numero di articolo:</b>	1184721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Saldo Red

California

The Prisoner Wine Company

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	49% Petite Sirah, 20% Grenache, 19% Syrah, 7% Mataro (Mourvèdre), 3% Zinfandel, 2% Verdelho
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2032
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.