



2022 Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley, Orin Swift Cellars

Le blockbuster de la Napa Valley signé Dave Phinney

Descrizione del vino:

Dave Phinney assembla le uve per Palermo dai migliori appezzamenti della Napa Valley, tra cui Stagecoach. Per l'etichetta si è ispirato al suo soggiorno in Italia. La foto del National Geographic Vincent J. Musi ritrae un prete mummificato del XVI secolo a Palermo. Per Phinney è un simbolo di forza e dignità, che paragona al suo rispetto per il Cabernet.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo, centro impenetrabile. Magnifico bouquet di prugne mature, fichi al cioccolato e liquore di ribes nero, con note di rum e cioccolato alle noci, petali di rosa rossa essiccati, rosmarino fresco e gelatina calda di lamponi. Al palato è denso e cremoso, con tannini morbidi e un corpo perfettamente scolpito. Opulenza di frutti di bosco nel finale concentrato e persistente, con eleganti note di arabica e tartufi di cioccolato fondente.

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.2 %
Maturità:	da subito fino al 2035
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0545922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Palermo

Napa Valley

Orin Swift Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	da subito fino al 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.2 %
Servizio:	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.