



2022 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:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Hess Collection Winery
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2036
Varietà d'uva:	60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	1083922

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lion Tamer

Napa Valley
Hess Lions Head Collection

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	60% Malbec, 15% Zinfandel, 15% Petite Sirah, 6% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot
Maturità:	da subito fino al 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	17 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.