



ACQUISTATO IL

Sebastiani California Zinfandel 2021

2021

Rosso intenso e complesso



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione

Nord

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

California

Uve

Zinfandel 76%, Syrah 11%, Malbec 8%, Barbera 3%, Petit Verdot 2%.

Gradazione

14% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo

da invecchiamento

Abbinamento

Menu di carne

Vinificazione

Sonoma e Contra Coast County, California. Dopo la raccolta, le uve vengono tenute a freddo per estrarre il colore e ammorbidente i tannini. Il mosto viene poi fermentato a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Il vino viene invecchiato in botti di rovere francese, ungherese e americano.

Sensazioni

Colore rosso rubino intenso e carico. Al naso si apre su profonde note fruttate, che ricordano il lampone e la prugna in particolare, poi seguite da richiami speziati al pepe bianco e alla cannella, e note che ricordano la vaniglia. La bocca è succosa e di buon corpo, ben lavorata nella trama tannica.

Sull'etichetta è riportato semplicemente California Zinfandel. Del resto le regole delle AVA (American Viticulture Area) non sono particolarmente rigide in quanto a etichettatura e con un 76% di uve Zinfandel coltivate in California è possibile indicare il vitigno senza problemi. In questo caso, però, lo Zinfandel è in taglio con Syrah (11%), Malbec (8%), Barbera (3%) e perfino una piccola parte di uve Petit Verdot. Provenienti dalla zona di Sonoma, le uve vengono vendemmiate nelle ore meno calde del giorno e conservate fino al momento della vinificazione in locali freschi per preservarne l'integrità. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata e una maturazione in botti di rovere francese, ungherese e americano completano il ciclo produttivo. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e carico. Al naso rivela un'anima decisamente fruttata, con richiami evidenti al lampone e alla prugna, seguiti da note di spezie dolci, come il pepe bianco e alla cannella. Il tutto ben accompagnato da una sottile sensazione morbida, che ricorda la vaniglia, derivante dall'affinamento in botte. In bocca è succoso e di buon corpo. Piacevolmente tannico, si rivela un vino decisamente persistente.

Il nome, Sebastiani Vineyards & Winery, rivela lontane origini italiane. E infatti il fondatore di questa bella azienda vinicola californiana si chiama Samuele Sebastiani, emigrato in USA dalla Toscana oltre un secolo fa. E da oltre 100 anni Sebastiani produce vini pregiati nella contea di Sonoma, una delle regioni vinicole più incredibili al mondo. Come nella maggior parte della California, infatti, anche qui il clima è influenzato dalla distanza e dall'esposizione alle correnti fredde dell'Oceano Pacifico. Dunque le aree che si trovano vicino all'acqua sono fresche, mentre le aree interne sono più calde. Questo particolare microclima permette a Sebastiani di focalizzare la propria produzione sui vitigni francesi, valorizzati con una tecnica di trasformazione moderna. Inoltre la cantina produce strepitosi "single vineyard", ossia vini prodotti con le uve provenienti da un singolo vigneto, ben rappresentativi del proprio territorio e delle peculiarità del terroir.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821