ACQUISTATO IL .....

"The Big Top" Zinfandel 2020



Tra frutta matura e spezie dolci

Zinfandel in purezza. Uno dei vini rossi più amati dagli appassionati californiani che ha profondi legami con il nostro paese, e in particolare con la Puglia e il suo Primitivo. Lo Zinfandel è un vitigno che ama i climi caldi e il sole. Per questo in California viene coltivato lontano dalle coste, dove l'influsso delle correnti oceaniche porta a un lieve abbassamento delle temperature. Rosso intenso e strutturato, questo Red Zinfandel è riccamente fruttato, con note di prugna e more a cui si aggiunge una fine speziatura che richiama la vaniglia e il pepe nero. In bocca si scopre un vino rotondo e ben strutturato, con un grande equilibrio e un finale lungo e piacevole. Richiede un abbinamento deciso, come quello con la cacciagione o con il cinghiale.

Boutinot lavora con i coltivatori in California da oltre 10 anni, affinando la nostra offerta di annata in annata, sempre più con tenute specifiche che acquistano materiale di viti antiche e frutti specifici del sito. L'attuale gamma di vini proviene dalla calda regione di Lodi nel centro California, a cui Samantha Bailey porta il suo stimato palato e la sua esperienza decennale per affinare questi elementi nei vini più brillanti di The Sunshine State.

La Vigna

Terreno	Roccioso
Esposizione	Nord
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	California
Uve	Zinfandel 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vinificato in vasche di acciaio inox con un breve affinamento in rovere.
Sensazioni	Profumi fruttati, soprattutto di prugna, e speziati di vaniglia e pepe nero sono subito riconoscibili al naso. Al palato rotondo e di corpo, molto equilibrato e si conclude con retrogusto di frutti rossi.

© 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