



ACQUISTATO IL

"Quintessa" Rutherford Napa Valley Red Wine 2019

2019

Raffinato blend biologico



Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Napa Valley

Uve cabernet sauvignon 91%, cabernet franc 4%, merlot 2%, carmenere 2%, petit verdot 1%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 20 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione È un vino di precisione oltre che di terroir, che nasce da un terroir in cui, accanto al cabernet sauvignon, dominante, troviamo piccole percentuali di cabernet franc, merlot, carmenere e petit verdot. Le uve, dopo la raccolta e la vinificazione, maturano per 22 mesi in barrique di rovere francese.

Sensazioni Colore rosso rubino scuro e intenso. Il naso combina profumi di frutta matura (sibio, mirtilli, arancia, limone) con note di spezie (chiodi di garofano) ed erbe essiccate. Il palato è un blend delicato e di bilancia, con tannini più tenuti e tannini più finiti, bianco, sempre inspirato alla mineralità caratteristica di questo terroir californiano.

Rappresenta senza dubbio la vera essenza della Napa Valley in un bicchiere. Quintessa, prodotto dall'omonima cantina situata nel cuore della bella regione vinicola californiana è, infatti, autentica espressione del suo territorio. Napa Valley si estende per circa 48 chilometri lungo il fiume Napa, offrendo una grande varietà di condizioni climatiche e rendono questa zona particolarmente adatta alla coltivazione della vite. Tenuta Quintessa, in particolare, si trova sul lato ovest del Silverado Trail. Qui i vigneti beneficiano di un microclima ideale, caratterizzato da giornate calde e secche e da notti fredde che permettono alle uve di maturare lentamente, sviluppando una bella complessità aromatica e una grande struttura tannica. Quintessa è definito "un vino di precisione", frutto di un blend sapientemente equilibrato di uve bordolesi. La componente principale è il Cabernet Sauvignon, che costituisce il 91% dell'assemblaggio. Con lui piccole percentuali di Cabernet Franc (4%), Merlot (2%), Carménère (2%) e Petit Verdot (1%) che hanno lo scopo di aggiungere complessità al blend. Le uve, selezionate con cura durante la vendemmia, vengono vinificate in modo da preservare al massimo le caratteristiche varietali e territoriali. Dopo la fermentazione, il vino matura per 22 mesi in barrique di rovere francese, di cui il 60% nuove. Alla vista, Quintessa si presenta di un colore rosso rubino scuro e intenso. Al naso, si percepiscono note fruttate di ribes nero, amarena e ribes rosso, accompagnate da richiami speziati e da un leggero sentore di erbe essiccate. In bocca è una sinfonia di sapori, con tannini strutturati che si fondono armoniosamente con l'intensa mineralità tipica di questo terroir californiano. Vino dotato di una straordinaria capacità di invecchiamento, pur essendo già godibile da giovane, esprime il meglio di sé nei successivi venti anni, evolvendo e acquisendo ulteriore complessità con il passare del tempo. Sulla tavola è perfetto per accompagnare carni arrosto e stufati, piatti ricchi e saporiti tipici della cucina a stelle e strisce.

Situata nel cuore della rinomata Napa Valley, Quintessa rappresenta una delle punte di diamante della viticoltura californiana. È stata fondata nel 1990 da Agustín e Valeria Huneeus, una coppia cilena con una lunga esperienza nel settore vinicolo. Agustín, infatti, arrivava da una fortunata esperienza maturata nella celebre azienda cilena Concha y Toro. La Napa Valley, uno dei territori più affascinanti per la produzione di vini, si estende per circa 48 chilometri lungo il fiume Napa. Caratterizzata da un clima mite, con estati calde e secche, e inverni freschi e piovosi, i suoli sono ricchi di minerali vulcanici.

Condizioni ideali per la coltivazione della vite, in particolare il lato ovest del Silverado Trail, dove appunto sorge tenuta Quintessa. Nasce da un terroir in cui, accanto al cabernet sauvignon, dominante, troviamo piccole percentuali di cabernet franc, merlot, carmenere e petit verdot. Le uve, dopo la raccolta e la vinificazione, maturano per 22 mesi in barrique di rovere francese.

Questa si distingue dalle altre aziende vinicole della regione per la sua "grandeza" francese. Un approccio che evidentemente paga bene, dato che oggi Quintessa è una delle realtà statunitensi più apprezzate dai critici e dagli appassionati di tutto il mondo.

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