ACQUISTATO IL .....

"Quintessa" Rutherford Napa Valley Red Wine 2019 2019



Raffinato blend biologico

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 fresche 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 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. E' stata fondata nel 1990 da Agustin e Valeria Huneeus, una coppia cilena con una lunga esperienza nel settore vinicolo. Agustin, 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. Questa si distingue dalle altre aziende vinicole della regione per la sua filosofia produttiva che si concentra esclusivamente sul vino di [illegible] un blend sapientemente bilanciato che esprime l'eleganza e la complessità che si cerca in un raffinato bianco, sempre inspirato alla "grandeur" 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.

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 taglio 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, nuove al 60%.
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro e intenso. Il naso combina frutta [illegible] spezie (chiodi di garofano) ed erbe essiccate. Il [illegible] mineralità caratteristica di questo terroir californiano, che si estende fino a un raffinato bianco.

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