



ACQUISTATO IL

"Panamera" Cabernet Sauvignon California 2022

2022

Ricco, speziato e vellutato



Svinando

Oggi siamo in un territorio che non ha bisogno di presentazioni. La Napa Valley, tempio del vino americano. Una lingua di terra che negli ultimi decenni ha saputo sfidare i giganti europei. Rutherford Ranch sorge proprio qui, in una zona conosciuta storicamente come la "Rutherford Bench". Il segreto di questo luogo risiede nella composizione del suolo, un mix di ghiaia e sabbia di origine vulcanica che garantisce un drenaggio perfetto. Si dice che i vini nati qui abbiano una nota distintiva, quasi terrosa, definita dagli appassionati locali come "Rutherford Dust". È una firma geografica che regala eleganza e una texture inconfondibile ai grandi rossi della valle. Cabernet Sauvignon vinificato in purezza, in California questo vitigno trova la sua "terra promessa", riuscendo a maturare completamente grazie al sole generoso. Il risultato è un'uva che perde ogni spigolosità vegetale per trasformarsi in un concentrato di frutti neri e spezie. Per l'affinamento del vino, l'azienda sceglie una strada ibrida: una parte riposa in barrique di rovere, mentre l'altra sosta in serbatoi di acciaio. Questa tecnica è il segreto della sua bevibilità. Il legno apporta complessità e note tostate, mentre l'acciaio preserva la freschezza e il lato fragrante della frutta, evitando che il vino risulti troppo pesante. Vestito rosso rubino profondo e impenetrabile, il naso è un'esplosione di ribes nero, prugna e ciliegia marasca. Poi i sentori nobili del legno: vaniglia, cedro e un tocco di spezie dolci. In bocca la struttura è piena, quasi avvolgente. I tannini sono incredibilmente morbidi, una carezza che accompagna sapori di mora e amarena, chiudendo su un finale lunghissimo che ricorda il cioccolato fondente e il tabacco da pipa.

Se c'è un luogo dove il mito del vino californiano si fa sostanza, quel luogo è senza dubbio Rutherford, nel cuore della Napa Valley. Una striscia di terra che per molti appassionati rappresenta il "sacro graal" del Cabernet Sauvignon. Qui che nasce Rutherford Ranch, un'azienda che ha saputo interpretare questo territorio con una chiarezza e una precisione invidiabili. La loro filosofia produttiva parte proprio da qui: interferire il meno possibile. Per questo il loro approccio in vigna è quasi sartoriale. Per questo dimenticate i vini eccessivamente pesanti o marmellatosi. Lo stile di Rutherford Range punta tutto sull'equilibrio. C'è la potenza tipica della California, certo, con quei sentori intensi di ribes nero, ciliegia matura e cacao. Ma c'è anche una freschezza balsamica, quasi di mentuccia e salvia, che rende la beva scorrevole e mai stancante.

La Vigna

Terreno terreni sabbiosi e ghiaiosi

Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza California

Uve cabernet sauvignon 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3-5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione alcolica in acciaio, macerazione sulle bucce. Affinamento: Parte in barrique di rovere, parte in serbatoi di acciaio

Sensazioni Vino californiano ricco e corposo, che si distingue per il suo caratteristico profilo di frutta scura e gli aromi speziati. Al naso, il vino offre profumi intensi di ribes nero, prugna e ciliegia, con sentori di vaniglia, cedro e un tocco di spezie derivante dall'affinamento in botti di rovere. Questo vino è noto per i suoi tannini morbidi e l'acidità equilibrata, che lo rendono accessibile e corposo allo stesso tempo. In bocca si percepiscono frutti scuri maturi come mora e amarena, combinati con una sottile speziatura e legno tostato. La struttura è piena e rotonda, con un finale lungo che lascia tannini morbidi e un accenno di cioccolato e tabacco.

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