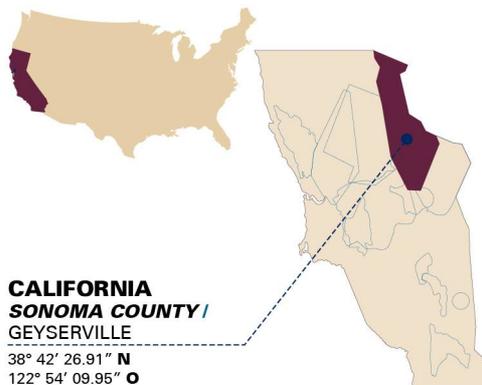


ZINFANDEL

SONOMA / CALIFORNIA



I Coppola hanno dedicato più di due decenni nel restauro dello Château di 125 anni cercando di rimettere insieme i vigneti originali del 1882. Tutti i vini sono certificati organici, imbottigliati e prodotti nella proprietà. Accanto ai lavori di restauro, Coppola inizia un processo di rinnovamento dei vigneti, salvaguardando i cloni importati da Niebaum (Francia) intorno al 1880 e le uve storiche dell'azienda. Nel 2006 viene acquistato il primo Château Souverain per la produzione del vino nella Alexander Valley, Sonoma County.



ANNO DI FONDAZIONE
1920



ESTENSIONE TERRITORIO
3,86 Ha



ENOLOGO
COREY BECK



VITIGNI
CHARDONNAY – CABERNET SAUVIGNON –
ZINFANDEL – PETIT SYRAH



VITICOLTURA
ORGANICA



TIPOLOGIA

Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE

Napa Valley



VITIGNO

80% Zinfandel, 13% Petit Shiraz, 7% Petit Verdot



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 10 mesi in botti di rovere francese



COLORE

Rosso granato intenso con riflessi violacei



PROFUMO

All'esame olfattivo si presenta con sentori di marmellata di fragole, more selvatiche e cassis.



SAPORE

Al sorso riconferma il fruttato e lascia percepire piacevoli aromi di mirtillo rosso e ciliegia. È di corpo e strutturato.



ABBINAMENTI

È da abbinare ai secondi piatti a base di carne. Da provare con il maiale arrosto con le mele.