

# Promontory

Stati Uniti - California - Oakville / Napa Valley



## PROMONTORY

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Harlan

**Inizio Attività** 2008

**Vitivinicultura** Sostenibile

**Ettari** 12

**Bottiglie prodotte** 12.000

## PROMONTORY NAPA VALLEY

**100% Cabernet Sauvignon**

**Zona di produzione:** Napa Valley, tra Oakville e Yountville - California

**Terreno:** la maggior parte del vigneto è impiantata su un'isola di roccia metamorfica con suoli di scisto, ardesia, gneiss e lava, fiancheggiata da formazioni vulcaniche e sedimentarie

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** serbatoi di fermentazione in cemento, rovere e acciaio inossidabile.

**Affinamento:** assemblato e invecchiato in botti grandi (31 hl, 18 hl, 10 hl), neutre, di rovere austriaco. Un minimo di quattro anni tra la raccolta e la commercializzazione

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** gli aromi sono diversi e complessi, senza un unico profumo primario che prevale. Alcune delle sfaccettature più sottili cominciano ad affiorare: pietra bagnata, grafite, pelle e spezie fresche

**Sapore:** all'inizio è dolce e setoso, sviluppandosi lentamente e volutamente in una sintesi di mineralità, freschezza e vivacità. Il vino mostra il suo potenziale di invecchiamento con un equilibrio di struttura e leggerezza

**Grado Alcolico:** 14,5% vol



All'inizio degli anni '80 H. William Harlan, durante un'escursione lungo la cresta sud-occidentale di Oakville, scoprì questo magnifico territorio isolato: una distesa nascosta, antica e selvaggia che per molto tempo fu il suo pensiero ricorrente. Nel 2008 la grande tenuta venne acquistata e con sorpresa al centro di quest'area selvaggia fu trovata una convergenza geologica straordinaria, che ha creato le condizioni per un ambiente viticolo del tutto esotico. Da lì la decisione di avviare un progetto vitivinicolo di eccellenza in un'area, pur all'interno della Napa Valley, molto diversa. I vini di Promontory rispecchiano i molteplici aspetti del territorio: le foreste native, l'umidità delle nebbie effimere e la mineralità delle basi geologiche. Queste sfaccettature disparate in sinfonia forniscono un equilibrio naturale di freschezza caratteristico di questo grande vino.