



2009 Cabernet Sauvignon Schietto

Sicilia IGP, Principi di Spadafora

Un vin sicilien avec près de 800 ans d'histoire

Description:

Les origines de la noble famille sicilienne Spadafora remontent à 1230. Aujourd'hui, son nom est synonyme de vins d'une qualité irréprochable.

Note de dégustation:

Rubis aux nuances grenat. Un bouquet typique de Cabernet Sauvignon aux parfums de mûres sauvages et cassis, avec des notes de clou de girofle et de caramel. Musclé et bien structuré dans la bouche caractérisée par les arômes de baies noires, mais également de poivre noir et de chocolat au lait ; tannins mûrs et bien fondus ; la légère note de fraîcheur en finale donne le la de ce Cabernet Sauvignons.

Accompagne idéale:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Sicile
Producteur:	Azienda Agricola Spadafora Francesco
Notation(s):	Score 17.5/20
Elaboration:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Référence:	0823509

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Schietto

Sicilia IGP

Principi di Spadafora

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Traubensorte(en):	100% Cabernet Sauvignon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.