



Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un sogno californiano per ogni giorno

Beschreibung:

Lodi, 100 miglia a est di San Francisco, con il suo classico clima mediterraneo scandito da giornate calde e serate fresche, è la regione vinicola ideale per il Cabernet Sauvignon. L'Avalon Lodi Cabernet Sauvignon matura per un minimo di otto mesi in botti di rovere francese e americano, prima di svilupparsi in un vino delizioso e fruttato, con un equilibrio fine di rovere bruciato e un pizzico di vaniglia.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino saturo. Un bouquet seducente di composta di frutti di bosco e prugne rosse, con un naso complesso e note di cioccolato al latte e confettura di rosa canina, seguite da un delicato tocco di caramello. Al palato è fruttato e succoso, con un corpo snello. Il finale aromatico è caratterizzato da prugne, gelatina di fiori di sambuco e marasche.

Ideale con:

Si abbina deliziosamente a piatti di surf & turf, pesce alla griglia, patate al forno e cucina Tex-Mex, oltre che agli hamburger.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Stati Uniti

Produttore: Avalon Winery

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubiredondo

Artikelnnummer: 0697818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.