



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:

Rubino granato saturo. Bouquet attraente e leggermente esuberante di frutti di bosco stufati e prugne rosse, con note di cioccolato al latte, confettura di rosa canina e caramello. Al palato è fruttato e succoso, con corpo medio e tannini maturi e leggermente sostenuti. Mousse di prugne, gelatina di sambuco e succo di ciliegia Morello nel finale aromatico.

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: 11 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnnummer: 0697819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	11 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.