



## Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Il fiore all'occhiello di Louis M. Martini, in quantità limitata

### **Beschreibung:**

Il Lotto N°1 della Cantina Louis M. Martini è il Cabernet Sauvignon al suo meglio. Le uve provengono da parcelle che esaltano al meglio il carattere del vitigno. Questo grande Cab della Napa Valley è uno dei preferiti da Parker e Co. e riceve punteggi elevati anno dopo anno.

### **Degustationsnotiz:**

### **Ideale con:**

Ideale con filetto di manzo in crosta di erbe, costole di agnello con jus al rosmarino e ratatouille di melanzane. Anche le costine di manzo alla griglia, i maccheroni all'olio di tartufo e la bistecca stagionata con chimichurri possono esprimere tutto il loro potenziale con questo vino.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Stati Uniti

**Appellation:** Ncoas

**Produttore:** Louis M. Martini Winery

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.1%

**Da bere:** da subito fino al 2030

**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0920114

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Cabernet Sauvignon Lot N°1

Napa Valley  
Louis M. Martini Winery

<b>Herkunft:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19.5/20, Wine Spectator 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2030
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.1%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.