



Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Il gioiello dei vini pregiati dell'Alto Adige

Beschreibung:

Il Cabernet Sauvignon Lafóa von Schreckbichl è considerato un gioiello tra i migliori vini dell'Alto Adige e merita di essere paragonato ai migliori Cabernet del mondo. È un vino di eccellente struttura, vinificato con grande sensibilità, che non smette mai di aprirsi e affascinare gli amanti del vino.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso con riflessi granati. Tipico bouquet di Cabernet che ricorda le more e il sambuco nero, con un accenno di grafite, seguito da una bella nota di vaniglia e un po' di torrone. Al palato, il frutto è estremamente intenso e concentrato, completato da marcati accenti minerali, molto espressivo e pieno di carattere; rimane aromatico ben oltre la metà del palato, il finale accenna a un grande potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0928615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	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.