



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:

Porpora intenso con riflessi granati. Naso complesso caratterizzato da prugne, gelatina di lamponi e magnifici aromi tostati di brownie e cacao; palato esplosivo ed estremamente concentrato. Esplosivo ed estremamente concentrato al palato, con frutti rossi e neri, ribes nero, lavanda e vaniglia, una struttura molto fine con tannini fantastici e un gioco di aromi che si evolve fino al finale lungo e persistente. Un vino impressionante.

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%

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0928617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, Luca Maroni 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
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.