



## 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:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Produttore:** Schreckbichl Colterenzio

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2034

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

**Artikelnummer:** 0928620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Lafóa**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2034
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.