



Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Un superbo Cabernet di Louis M. Martini

Beschreibung:

Da oltre 85 anni, la cantina Louis M. Martini è sinonimo di Cabernet di eccellenza prodotti artigianalmente, provenienti dai migliori vigneti di Sonoma e Napa. Il mastro cantiniere Michael Eddy ha vinificato una collezione entusiasmante, dalla quale spicca in modo particolare questo esemplare d'eccellenza affinato in barrique.

Degustationsnotiz:

Granato-violaceo intenso. Intenso bouquet di ribes nero con sentori di legni pregiati e praline di cioccolato. Al palato è un vino potente, con estratto carnoso e grande eleganza. Nel lunghissimo finale, molto aromatico, succo di marasca, prugne e tabacco Burley.

Ideale con:

Una costata di manzo, uno stinco d'agnello o un piatto bernese mettono in risalto il vino. Anche le melanzane alla griglia, i maccheroni al formaggio o le costole al barbecue sottolineano il suo carattere potente.

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: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2034

Varietà d'uva: 83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel

Artikelnnummer: 0982417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Louis M. Martini Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 91/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel
Da bere:	da subito fino al 2034
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.