



## Cabernet Sauvignon

Monte Rosso Vineyard, Sonoma County/Valley, Louis M. Martini Winery

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### 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:** Stati Uniti

**Appellation:** Ncoas

**Produttore:** Sonoma County/Valley

**Allevamento:** 26 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.3%

**Varietà d'uva:** 93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 2% Malbec

**Artikelnummer:** 1047116

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon

Monte Rosso Vineyard  
Sonoma County/Valley

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Stati Uniti                                                                                                                                                 |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 97/100, Parker 95+/100                                                                                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 93% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc,<br>2% Malbec                                                                                                     |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 26 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.3%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |