



Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Perfetto per scoprire il mondo delle Cantine Schrader

Beschreibung:

Fred Schrader, la cui ambizione era quella di produrre il miglior Cabernet Sauvignon che la Napa Valley potesse offrire, ha creato Double Diamond nel 2000. Per raggiungere questo obiettivo, si è rivolto al rinomato enologo Thomas Rivers Brown. Frutto dell'eccellenza, Double Diamond è stato acclamato dalla critica e dagli amanti del vino di tutto il mondo.

Degustationsnotiz:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto profondo con note di frutti di bosco, cioccolato fondente e grafite, seguite da violette, ribes nero e tabacco dominicano. Complesso al palato, con una trama setosa, tannini perfettamente maturi e un corpo denso e muscoloso. Esplosione di ribes nero, tocchi minerali e verbena nel finale concentrato, vibrante e persistente.

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

Produrent: Oakville Napa Valley

Allevamento: 19 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1082921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	19 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.