



Cabernet Sauvignon

Paso Robles, Daou Vineyards

Scoprite Paso Robles ispirato a Bordeaux

Beschreibung:

La regione vinicola di Paso Robles, ancora relativamente sconosciuta ma in piena espansione, si trova a metà strada tra San Francisco e Los Angeles. Daniel Daou, che gestisce la tenuta insieme al fratello Georges, è stato uno dei primi a individuare il potenziale di questo terroir per la coltivazione del Cabernet Sauvignon e a concentrare tutti i suoi sforzi su questo vitigno. Lo stile dei suoi vini si ispira ai grandi classici di Bordeaux, senza mai perdere di vista il piacere della degustazione. Un piano che ha funzionato, visto che DAOU è oggi considerata una delle migliori tenute della regione.

Degustationsnotiz:

Rosso granato scuro. I frutti di bosco segnano il delicato bouquet di ribes nero, tabacco brasiliano e cioccolato al latte, con note di marmellata di more e petali di rosa essiccati. Al palato è opulento e grasso, con un'inebriante ricchezza di estratto, tannini caramellati e un corpo potente. Succo di marasca, dragoncello e legni pregiati nel finale concentrato e aromatico.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Costa centrale

Produttore: Daou Vineyards

Allevamento: 10 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1185420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Paso Robles
Daou Vineyards

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 8% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.