

Prelusion 1865

Valle del Maipo, Viña San Pedro

La novità più popolare del Cile

Beschreibung:

Un'innovazione cilena molto ricercata. Questa miscela di Cabernet morbidi e potenti della Valle di Maipo rivela una struttura ricca e aromi complessi.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile con riflessi violacei. Naso tipico del Cabernet con accenti di bacche nere e rosse che ricordano mirtilli, lamponi e ribes nero, con una nota di fave di cacao tostate, eucalipto ed erbe mediterranee. L'attacco è intenso ma morbido, portato da aromi concentrati di bacche nere e tannini armoniosamente integrati. Bella dolcezza di frutto, intensità e grande lunghezza fino al finale persistente. Piacevole ora, lascia comunque intravedere un impressionante potenziale di invecchiamento.

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: Cile Appellation: Mai

Produzent: Viña San Pedro
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 10% Merlot

Artikelnummer: 1264719

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Prelusion 1865

Valle del Maipo Viña San Pedro

Herkunft: Cile

Valutazioni: Decanter 97/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 72% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc,

10% Merlot

Da bere: da subito fino al 2035

Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 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.