



## Cabernet Sauvignon Signature

Napa Valley, Chappellet Vineyard

Un seducente blend dal vigneto Chappellet

### **Beschreibung:**

Il Cabernet Sauvignon Signature è il vino di punta di Chappellet Vineyard da oltre cinque decenni. I terreni secchi e rocciosi di Pritchard Hill producono uve piccole e piene di sapore. L'accurata selezione del raccolto assicura una maturazione completa e uniforme, esaltando la complessità del sapore.

### **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

**Produrent:** Chappellet Vineyard

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Varietà d'uva:** 79% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 7% Malbec, 6% Merlot

**Artikelnummer:** 1292521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cabernet Sauvignon Signature

Napa Valley  
Chappellet Vineyard

|                       |                                                                                                                                                    |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Stati Uniti                                                                                                                                        |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19.5/20                                                                                                                                      |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 79% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 7% Malbec, 6% Merlot                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Allevamento:</b>   | 22 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%                                                                                                                                              |
| <b>Servier:</b>       | 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. |