



## 2017 Almaviva

Viña Almaviva, Ph.de Rothschild-Concha y Toro

Il leggendario vino del Cile

**Descrizione del vino:**

Fantastico equilibrio e frutto generoso ed espressivo. Un must assoluto per intenditori e collezionisti.

**Abbinamenti:**

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** CL

**Regione:** Vallée Centrale

**Produttore:** Almaviva

**Valutazioni:** James Suckling 100/100

**Vinificazione:** 9 Mesi in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Varietà d'uva:** 65% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 2% Merlot

**Numero di articolo:** 0111717

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Almaviva**

Viña Almaviva

Ph.de Rothschild-Concha y Toro

<b>Origine:</b>	CL
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 100/100
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Cabernet Sauvignon, 23% Carmenère, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot, 2% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	9 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.