



2016 Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Dalle migliori botti della Napa Valley

Descrizione del vino:

Un Cabernet Sauvignon monovitigno proveniente da due prestigiosi siti di Stag's Leap, FAY e S.L.V. CASK 23 combina gli aromi caratteristici del vigneto FAY con la struttura e le note di frutta nera di S.L.V.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Stag's Leap Wine Cellars
Valutazioni:	Parker 96–98/100, Score 20/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2048
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1031616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Cask 23

Stag's Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 96–98/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2048
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.