



2017 Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer, Napa Valley, Schrader Cellars

Pura perfezione in vetro

Descrizione del vino:

La storia del vigneto Beckstoffer Las Piedras, a nord-ovest di Sant'Elena, risale al 1840. Il sito deve il suo nome spagnolo, che significa "le pietre", alla particolare natura del suo terreno. Il sottosuolo sassoso non solo garantisce un buon drenaggio e permette alle viti di radicarsi in profondità alla ricerca di acqua e sostanze nutritive, ma conferisce al vino un'elegante mineralità. Questa nota caratteristica del territorio fa da meraviglioso contrappunto ai generosi aromi fruttati di mirtillo e more, alla struttura densa e alla straordinaria concentrazione di questo Cabernet Sauvignon. Questa nota caratteristica del terroir forma un meraviglioso contrappunto ai generosi aromi fruttati di mirtillo e more, alla struttura densa e alla straordinaria concentrazione di questo Cabernet Sauvignon, che culmina in un lungo finale di spezie fini di caffè espresso, tè nero e grafite.

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:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Schrader
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Vinificazione:	20 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.9 %
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1059817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon LPV

Las Piedras Vineyard Beckstoffer
Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: US
Valutazioni: James Suckling 97/100, Parker 94/100, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica: 14.9 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.