



2017 Cabernet Sauvignon

Colesworthy, Napa Valley, Schrader Cellars

Ha un grande potenziale di invecchiamento

Descrizione del vino:

Il Cabernet Colesworthy è una selezione esclusiva delle migliori botti dello storico vigneto Beckstoffer Las Piedras. La storia di questo speciale terroir risale al 1840. Questo vigneto deve il suo nome all'alta concentrazione di pietre - Las Piedras in spagnolo - che non solo forniscono un buon drenaggio, ma permettono anche alle radici delle viti di crescere in profondità alla ricerca di acqua e nutrienti. Ciò conferisce a questo Cabernet Sauvignon profondamente scuro, concentrato e intensamente aromatico una fine vena minerale, firma delle sue origini, che gli conferisce grande eleganza e controbilancia perfettamente la sua consistenza morbida e la sua struttura solida.

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 UnitiRegione:CalifornieSottoregione:North CoastProduttore:Schrader

Valutazioni: James Suckling 99/100, Parker 96/100

Vinificazione: 20 Mesi in Fulmine Viticoltura: Tradizionale Gradazione alcolica: 14.5 %

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 1059717



Inserto per clip portabottiglieDimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Colesworthy Napa Valley Schrader Cellars

Origine: Stati Uniti

James Suckling 99/100, Parker 96/100 Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 20 Mesi in Fulmine Gradazione 14.5 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.