



2018 Cabernet Sauvignon

Lodi, Avalon Winery

Un sogno californiano per ogni giorno

Descrizione del vino:

Lodi, 100 miglia a est di San Francisco, con il suo classico clima mediterraneo punteggiato da giornate calde e serate fresche, è la regione vinicola ideale per il Cabernet Sauvignon. L'Avalon Lodi Cabernet Sauvignon matura per un minimo di otto mesi in botti di rovere francese e americano, prima di diventare un vino delizioso e fruttato con un delizioso equilibrio di rovere bruciato e un pizzico di vaniglia.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo. Un bouquet seducente di composta di frutti di bosco e prugne rosse, con un naso complesso e note di cioccolato al latte e confettura di rosa canina, seguite da un delicato tocco di caramello. Al palato è fruttato e succoso, con un corpo snello. Il finale aromatico comprende prugne, gelatina di sambuco e marasche.

Abbinamenti:

Si abbina deliziosamente a piatti di surf & turf, pesce alla griglia, patate al forno e cucina Tex-Mex, oltre che agli hamburger. .

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: US

Regione: California

Produttore: Avalon

Valutazioni: Score 17/20

Vinificazione: 10 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired

Numero di articolo: 0697818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi
Avalon Winery

Origine: US
Valutazioni: Score 17/20
Varietà d'uva: 96% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc,
1% Zinfandel, 1% Merlot, 1% Rubired
Maturità: Al culmine
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 10 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 14.0 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve
essere decantato.