



2017 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Louis M. Martini Winery

Un superbo Cabernet di Louis M. Martini

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:	Louis Martini Winery
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 91/100
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel
Numero di articolo:	0982417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley

Louis M. Martini Winery

Origine:	US
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 3% Petit Verdot, 2% Merlot, 1% Zinfandel
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.