



2019 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Una scommessa sicura e piena di sole californiano

Descrizione del vino:

California e Cabernet, una squadra vincente! Il clima soleggiato del "Golden State" conferisce al Cabernet Sauvignon aromi incomparabilmente intensi di frutta nera matura e spezie. Con la sua opulenza e morbidezza, il Submission di 689 Cellars è il preferito dai nostri clienti e conquisterà sicuramente anche i vostri ospiti.

Nota di degustazione:

Rubino granato intenso. Bouquet inebriante di prugne calde e liquore di ciliegie, con un accenno di cannella, torrone e liquirizia. Al palato è potente e untuoso, con un corpo possente e una dolcezza ammaliante. Finale caratterizzato da bacche scure con note di tabacco Burley e legno esotico.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Produttore:	Six Eight Nine Cellars
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0948019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.