



2018 Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

98 punti che sfiorano la perfezione

Descrizione del vino:

Per molto tempo, Stag's Leap è stato considerato troppo sfavorevole per la coltivazione del Cabernet Sauvignon. Il leggendario Giudizio di Parigi del 1976, che ha decretato vincitore un Cabernet Sauvignon di questo distretto, superando i vini francesi, ha dimostrato che l'avventura valeva la pena. La nuova annata 2018 è appena arrivata. Concedetevi questo grande classico, ancora fedele alla sua reputazione.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Bouquet complesso di ribes nero schiacciato, gelatina di fiori di sambuco e mirtilli selvatici, con note di cardamomo, lavanda e olive nere nel retrogusto. Al palato è sublime, con una consistenza morbida e tannini stretti, e un corpo robusto e muscoloso. Splendida mineralità nel finale concentrato con aromi di bacche nere e blu.

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 Uniti

Regione: California

Sottoregione: North Coast

Produttore: Stag's Leap Wine Cellars

Valutazioni: Wine Enthusiast 98/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2038

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon

Numero di articolo: 1031418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Enthusiast 98/100, James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2038
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.