



## 2019 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:

Rubino granato saturo. Bouquet attraente e leggermente esuberante di frutti di bosco stufati e prugne rosse, con note di cioccolato al latte, confettura di rosa canina e caramello. Al palato è fruttato e succoso, con corpo medio e tannini maturi e leggermente sostenuti. Mousse di prugne, gelatina di sambuco e succo di ciliegia Morello nel finale aromatico.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Avalon
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0697819

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Lodi

Avalon Winery

<b>Origine:</b>	US
<b>Valutazioni:</b>	Score 17/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	11 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.