



## 2018 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Le numéro un de Rustenberg

**Descrizione del vino:**

Il vino di punta di Stellenbosch, invecchiato per 20 mesi in botti di rovere francese.

**Nota di degustazione:**

Colore granato-violaceo intenso, centro opaco. Bouquet molto complesso con note di prugne mature, tabacco brasiliano e ribes nero, seguite da delicati sentori di violetta, legno esotico e pastiglie di cioccolato. Palato leggermente friabile e sfaccettato, con estratto granuloso, tannini stretti e corpo muscoloso. Finisce con aromi di bacche nere e noci e un'astringenza leggermente sabbiosa.

**Abbinamenti:**

Delizioso con il manzo o la selvaggina essiccati all'aria, lo struzzo, così come con i frutti di mare alla griglia e le carni brasate.

**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.

<b>Paese d'origine:</b>	ZA
<b>Regione:</b>	Stellenbosch
<b>Produttore:</b>	Rustenberg
<b>Valutazioni:</b>	Tim Atkin 95/100, Decanter 93/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0198218

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Cabernet Sauvignon  
Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

**Origine:** ZA  
**Valutazioni:** Tim Atkin 95/100, Decanter 93/100, Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2035  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 20 Mesi in Barrique  
**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.