



2019 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schradler Cellars

Schrader in cima alla Top 100 di Wine Spectator

Descrizione del vino:

Fred Schrabler, la cui ambizione era quella di produrre il miglior Cabernet Sauvignon che la Napa Valley potesse offrire, ha creato Double Diamond nel 2000. Per farlo, si è rivolto al rinomato enologo Thomas Rivers Brown. Frutto di metodi eccellenti e di risorse naturali, Double Diamond ha ricevuto un coro di consensi da parte della critica e il suo seguito a livello mondiale continua a crescere.

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:	Schrader
Valutazioni:	Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1082919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: US
Valutazioni: Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2035
Gradazione alcolica: 15.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.