



2020 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.

Paese d'origine: Stati Uniti

Regione: Californie

Produttore: Avalon

Valutazioni: Score 17/20

Vinificazione: 10 Mesi in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: fino a 2028

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten

Numero di articolo: 0697820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Lodi

Avalon Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Andere Rebsorten
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.