



## 2019 Peter Barlow

Cabernet Sauvignon, Simonsberg-Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Il fiore all'occhiello

**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>	Sudafrica
<b>Regione:</b>	Stellenbosch
<b>Produttore:</b>	Rustenberg
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Tim Atkin 95/100
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0198219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Peter Barlow**

Cabernet Sauvignon  
Simonsberg-Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Tim Atkin 95/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.