



2019 Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Il gioiello dei vini pregiati dell'Alto Adige

Descrizione del vino:

Viene prodotto solo in annate speciali in un numero limitato di bottiglie. Cannubi è forse la collina più famosa d'Italia, il vigneto più celebre e prestigioso della denominazione Barolo. Michele Chiarlo possiede il vigneto nel cuore storico di Cannubi, in una zona in forte pendenza, dal 1989.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi granati. Naso complesso caratterizzato da prugne, gelatina di lamponi e magnifici aromi tostati di brownie e cacao; palato esplosivo ed estremamente concentrato. Esplosivo ed estremamente concentrato al palato, con frutti rossi e neri, ribes nero, lavanda e vaniglia, una struttura molto fine con tannini fantastici e un gioco di aromi che si evolve fino al finale lungo e persistente. Un vino impressionante.

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:	Italia
Regione:	Trentino-Alto Adige
Produttore:	Schreckbichl
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0928619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Lafóa

Südtirol Alto Adige DOC

Schreckbichl Colterenzio

Origine: Italia

Valutazioni:

Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.