2017 Cabernet Sauvignon

North Coast, Starmont Winery

Cabernet Sauvignon dal cuore della Napa Valley

Descrizione del vino:
Il Cabernet Sauvignon e la California sono fatti per andare d'accordo. La famiglia di viticoltori svizzeri Schlatter ne è convinta. Il loro Cabernet Sauvignon della tenuta North Coast sembra uscito da un'antologia californiana. Una vera delizia per ogni occasione, a un prezzo imbattibile.

Nota di degustazione:
Granato scuro, centro opaco, riflessi rubino. Il bouquet profondo è caratterizzato da bacche scure, con note di pepe della Tasmania e tabacco brasiliano, seguite da ribes nero, legni pregiati e dragoncello. Il palato è morbido ed elegante, ricco e succoso, con un buon equilibrio e un corpo medio. Aromi fini di ciliegie selvatiche, prugne rosse e chiodi di garofano nel finale delicatamente astringente.

Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Starmont at Merryvale
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2033
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Numero di articolo:	1189217

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

North Coast
Starmont Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah, 8% Merlot
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch