



2020 Cabernet Sauvignon

Sonoma County, Aperture Cellars

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:	Aperture Cellars
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.6 %
Varietà d'uva:	91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Merlot, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0932020

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Sonoma County
Aperture Cellars

Origine:	US
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	91% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec, 1% Merlot, 1% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.6 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.