2020 Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Prelibatezze di Stag's Leap Wine Cellars della Napa Valley

Descrizione del vino:
Il cuore di Stag's Leap è senza dubbio il pittoresco vigneto della tenuta. Riprodurre il carattere dei terroir vulcanici in termini di aroma, gusto e consistenza, nonché le proprietà dei terreni alluvionali, è la premessa principale della vinificazione di questa tenuta modello, gestita in modo sostenibile.
Nota di degustazione:
Granato cremisi con riflessi rosso rubino. Bouquet complesso di ribes nero appena colto, mirtilli alpini e violette. Al secondo naso, liquirizia, tabacco Burley e cioccolato al latte. Elegante al palato, con una trama setosa e tannini di cacao sostenuti, questo vino seduce con la sua finezza sognante e il suo corpo medio. Nel complesso finale sfumature di mirtillo, note profonde di territorio e un estratto leggermente granuloso.
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:	Stag's Leap Wine Cellars
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	99% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot
Numero di articolo:	1031320

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	99% Cabernet Sauvignon, 1% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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