



2019 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Palmaz Vineyards

Grandiose: la cantina e il vino

Descrizione del vino:

Il vino è un monumento, come la cantina.

Nota di degustazione:

Colore granato intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Bacche nere segnano l'inebriante bouquet di prugne mature, succo fresco di ciliegia Morello e tartufi di cioccolato fondente, seguiti da rose baccarat, tabacco biondo e gelatina di sambuco. Al palato è sublime, untuoso, con tannini morbidi e profumati di cacao che danno perfetta tenuta e lunghezza al corpo ben strutturato. Esplosione di mirtili e more nell'interminabile finale con note di sandalo e caramello.

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:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Palmaz Vineyards
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.9 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	94.23% Cabernet Sauvignon, 5.18% Cabernet Franc, 0.59% Petit Verdot
Numero di articolo:	1239219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Palmaz Vineyards

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Score 20/20
Varietà d'uva: 94.23% Cabernet Sauvignon, 5.18% Cabernet Franc, 0.59% Petit Verdot
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.9 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.