



2019 Lucky Draw

Cabernet Sauvignon, California, Lucky Draw Wines

Un californiano profondo per ogni occasione

Descrizione del vino:

La contagiosa gioia di vivere della California, un pizzico di fortuna e tanta competenza enologica: The Lucky Draw è un Cabernet da sogno che rende ogni occasione un'esperienza unica e i momenti speciali indimenticabili. Raggiunge la combinazione spesso ricercata e raramente trovata di bevibilità e personalità. Prendetelo al volo!

Nota di degustazione:

Rosso granato intenso con centro impenetrabile. Bouquet ammaliante, dominato da ribes nero e prugne dolci, con delicate note di violetta e pralina di torrone belga, oltre a sentori di legni pregiati, liquirizia e gelatina di more sullo sfondo. Palato potente e setoso, estratto di caramello, tannini di cacao perfettamente integrati, corpo muscoloso. Un'esplosione di bacche blu e nere nel finale aromatico e persistente, con note di tabacco da pipa profumato e moka.

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: | US |
| Regione: | Californie |
| Produttore: | Lucky Draw Wines |
| Valutazioni: | The Tasting Panel 90/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 12 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec |
| Numero di articolo: | 1059019 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucky Draw

Cabernet Sauvignon
California
Lucky Draw Wines

Origine: US
Valutazioni: The Tasting Panel 90/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 8% Malbec
Maturità: fino a 2029
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.