



## 2020 Cabernet Franc

Paso Robles, Patrimony Estate

### **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.

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	Costa centrale
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20
<b>Vinificazione:</b>	30 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1228420

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Franc**

Paso Robles  
Patrimony Estate

**Origine:** US  
**Valutazioni:** Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Franc  
**Viticultura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 30 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 15.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.