



2021 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Schrader in cima alla lista dei Top 100 di Wine Spectator

Descrizione del vino:

Nel 2000, Fred Schrader ha fondato il Double Diamond come parte del suo costante impegno a produrre il miglior Cabernet Sauvignon che la Napa Valley possa offrire. Per farlo, ha coinvolto il celebre enologo Thomas Rivers Brown. Grazie alle migliori tecniche e risorse naturali, il Double Diamond si è guadagnato il plauso della critica e ha una base di fan in crescita in tutto il mondo.

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto profondo con note di frutti di bosco, cioccolato fondente e grafite, seguite da violette, ribes nero e tabacco dominicano. Complesso al palato, con una trama setosa, tannini perfettamente maturi e un corpo denso e muscoloso. Esplosione di ribes nero, tocchi minerali e verbena nel finale concentrato, vibrante e persistente.

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:	Schrader
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1082921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.