



2020 Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District, Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Cabernet ricercato di Stag's Leap Wine Cellars

Descrizione del vino:

Per molto tempo, Stag's Leap è stato considerato troppo sfavorevole per la coltivazione del Cabernet Sauvignon. Il leggendario Giudizio di Parigi del 1976, in cui un Cabernet Sauvignon di questo distretto vinse sui vini francesi, dimostrò che l'avventura valeva la pena. Concedetevi questo vino classico, che è ancora all'altezza della sua reputazione.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Bouquet complesso di ribes nero schiacciato, gelatina di fiori di sambuco e mirtilli selvatici, con note di cardamomo, lavanda e olive nere nel retrogusto. Al palato è sublime, con una consistenza morbida e tannini stretti, e un corpo robusto e muscoloso. Splendida mineralità nel finale concentrato con aromi di bacche nere e blu.

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:	Stag's Leap Wine Cellars
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	21 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2025-2040
Varietà d'uva:	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1031420

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Fay

Stags Leap District
Napa Valley
Stag's Leap Wine Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	98% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc
Maturità:	2025-2040
Vinificazione:	21 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.