



## 2021 Cabernet Sauvignon Bin 169

Coonawarra, Penfolds

La nuova stella del firmamento vinicolo australiano

### Descrizione del vino:

Creato come interpretazione contemporanea di Penfolds, questo Cabernet Sauvignon evidenzia l'espressione del terroir e l'invecchiamento in botti di rovere francese. Uno stile tipicamente Penfolds. Un autentico riflesso del terroir e una prova dell'impegno di lunga data di Penfolds nella regione di Coonawarra.

### 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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

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

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Australia  |
| <b>Regione:</b>             | Australia Meridionale  |
| <b>Produttore:</b>          | Penfolds   |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 97/100, Score 19/20, Jane Anson 96/100, Parker 95/100 |
| <b>Vinificazione:</b>       | in barrique  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Cabernet Sauvignon  |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 1134121  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Bin 169**

Coonawarra  
Penfolds

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Origine:</b>             | Australia  |
| <b>Valutazioni:</b>         | James Suckling 97/100, Score 19/20, Jane Anson 96/100, Parker 95/100   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Cabernet Sauvignon  |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale   |
| <b>Vinificazione:</b>       | in barrique  |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %   |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |