



## 2021 Cabernet Sauvignon Artemis

Napa Valley, Stag's Leap Wine Cellars

Libro illustrato Cabernet-Sauvignon

### Descrizione del vino:

Il cuore di Stag's Leap è senza dubbio il pittoresco vigneto della tenuta. Riprodurre il carattere dei terroir vulcanici in termini di aroma, gusto e consistenza, nonché le proprietà dei terreni alluvionali, è la premessa principale della vinificazione di questa tenuta modello, gestita in modo sostenibile.

### Nota di degustazione:

Granato cremisi con riflessi rosso rubino. Bouquet complesso di ribes nero appena colto, mirtilli alpini e violette. Al secondo naso, liquirizia, tabacco Burley e cioccolato al latte. Elegante al palato, con una trama setosa e tannini di cacao sostenuti, questo vino seduce con la sua finezza sognante e il suo corpo medio. Nel complesso finale sfumature di mirtillo, note profonde di territorio e un estratto leggermente granuloso.

### 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:

Stati Uniti

### Regione:

Californie

### Sottoregione:

North Coast

### Produttore:

Stag's Leap Wine Cellars

### Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100

### Vinificazione:

15 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

15.0 %

### Varietà d'uva:

98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot

### Numero di articolo:

1031321

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon Artemis**

Napa Valley

Stag's Leap Wine Cellars

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	98% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc, 0.5% Malbec, 0.5% Merlot
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.