



2021 Cabernet Sauvignon

Central Coast, Smith & Hook Winery

La quintessenza della denominazione Central Coast

Descrizione del vino:

La tenuta della famiglia Hahn comprende anche vigneti vicino alla selvaggia costa del Pacifico. I cavalli e le mucche che un tempo pascolavano qui hanno lasciato il posto alle viti che oggi producono un magistrale monovitigno dall'opulenza generosa e dalla consistenza vellutata. Con i suoi intensi aromi di mora e la sua notevole profondità, Smith & Hook Cabernet Sauvignon è l'accompagnamento perfetto per i momenti più belli della vita.

Nota di degustazione:

Rosso cremisi saturo, centro opaco. Bouquet generoso di ribes nero appena colto e succo di ciliegia Morello con un delicato sentore di violetta, seguito da note di cioccolato al latte, legno di sandalo e gelatina di mirtilli rossi. Al palato è succoso, con un ricco estratto, tannini maturi e un corpo potente. Un finale concentrato e aromatico di bacche blu e nere e tabacco leggero, con un elegante accenno di moka.

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	California
Sottoregione:	Costa centrale
Produttore:	
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	26 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.8 %
Maturità:	da subito fino al 2033
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1386021

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Central Coast
Smith & Hook Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon
Maturità:	da subito fino al 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	26 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.8 %
Servizio:	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.