



2010 Cabernet Sauvignon

Napa Valley, Long Meadow Ranch Winery

Alla scoperta delle montagne Mayacamas

Nota di degustazione:

Bouquet denso di bacche nere e spezie finemente intrecciate, prugne, ciliegie nere, essenza di fiori di sambuco, coriandolo e pepe nero della Tasmania. Leggermente corposo nella parte centrale del palato, con tannini di supporto, un'esplosione di aromi di ribes nero e tabacco pregiato e un lungo finale di confetti al cioccolato, ribes nero e more.

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

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: | US |
| Regione: | Californie |
| Sottoregione: | North Coast |
| Produttore: | Long Meadow Ranch |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Maturità: | Al culmine |
| Varietà d'uva: | 77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc |
| Numero di articolo: | 0800710 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Napa Valley
Long Meadow Ranch Winery

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | US |
| Valutazioni: | Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | 77% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Cabernet Franc |
| Maturità: | Al culmine |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.5 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |