



2018 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schrader Cellars

Un seducente Cabernet Sauvignon di Schrader

Descrizione del vino:

Fred Schraber, la cui ambizione era quella di produrre il miglior Cabernet Sauvignon che la Napa Valley potesse offrire, ha creato Double Diamond nel 2000. Per farlo, si è rivolto al rinomato enologo Thomas Rivers Brown. Frutto di metodi eccellenti e di risorse naturali, Double Diamond ha ricevuto un coro di consensi da parte della critica e il suo seguito a livello mondiale continua a crescere.

Nota di degustazione:

Porpora saturo, centro opaco, disco rubino tenue. Bouquet molto profondo con note di frutti di bosco, cioccolato fondente e grafite, seguite da violette, ribes nero e tabacco dominicano. Complesso al palato, con una trama setosa, tannini perfettamente maturi e un corpo denso e muscoloso. Esplosione di ribes nero, tocchi minerali e verbena nel finale concentrato, vibrante e persistente.

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:	Schrader
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, James Suckling 94/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	1082918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon

Double Diamond
Oakville Napa Valley
Schrader Cellars

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: Jeb Dunnuck 95/100, Score 19/20, James Suckling 94/100
Varietà d'uva: 100% Cabernet Sauvignon
Maturità: fino a 2030
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.