



## 2019 Cabernet Sauvignon

Double Diamond, Oakville Napa Valley, Schradler Cellars

Schrader in cima alla Top 100 di Wine Spectator

### Descrizione del vino:

Fred Schrabler, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Schrader
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Jeb Dunnuck 94/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1082919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Double Diamond  
Oakville Napa Valley  
Schrader Cellars

**Origine:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Jeb  
Dunnuck 94/100  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** fino a 2035  
**Gradazione  
alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.