



## 2021 Cabernet Sauvignon

Stellenbosch WO, Rustenberg Wines

Cabernet di punta Rustenberg

### Descrizione del vino:

Stellenbosch è sinonimo di produzione di un eccellente Cabernet Sauvignon, poiché le uve prosperano nelle condizioni climatiche della regione. Poco più di un terzo dei vigneti di Rustenberg è dedicato a questo vitigno. Il Cabernet Sauvignon di Stellenbosch è prodotto in uno stile piuttosto fruttato e di medio corpo. È accessibile da giovane, ma beneficerà di un'ulteriore maturazione in bottiglia. Presenta i tipici profili gustativi e aromatici del Cabernet Sauvignon, con bacche scure e tabacco, e un palato ben strutturato e persistente.

### Nota di degustazione:

Rosso granato scuro. Intenso bouquet di ribes nero, legni pregiati e tabacco brasiliano, con note di pepe di Sichuan, petali di rosa essiccati e pastiglie di cioccolato. Al palato è potente e setoso, con tannini maturi e sostenuti, superba ricchezza di estratto e corpo muscoloso. Bacche blu e nere nel finale aromatico, con un'astringenza leggermente granulosa e note di verbena e foglie di tabacco.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Sudafrica
<b>Regione:</b>	Stellenbosch
<b>Produttore:</b>	Rustenberg
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	1260021

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cabernet Sauvignon**

Stellenbosch WO  
Rustenberg Wines

<b>Origine:</b>	Sudafrica
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	15 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.