

2021 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Valore sicuro dalla soleggiata California

Descrizione del vino:

California e Cabernet: una squadra vincente! Il clima soleggiato del "Golden State" conferisce al Cabernet Sauvignon aromi di incomparabile intensità, evocando frutti neri maturi e spezie. Con la sua opulenza e tenerezza, siamo certi che Submission, la nostra scoperta di 689 Cellars, vi conquisterà!

Nota di degustazione:

Granato denso, con centro rosso rubino. Un seducente bouquet di prugne mature e pastiglie di ribes nero, con eleganti note di Arabica e di legno pregiato esotico e un accenno di cannella. Al palato è pieno e cremoso, con un estratto maturo. Finale concentrato con note di tartufo al cioccolato fondente, tabacco da pipa profumato e gelatina di sambuco.

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Produttore:	Six Eight Nine Cellars
Valutazioni:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0948021



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Wine Enthusiast 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.