



ACQUISTATO IL .....

**Cabernet Sauvignon 2019**

**2019**

## Elegante Cabernet a stelle e strisce



*Svinando*

Oggi ci troviamo lontano dai territori più conosciuti dagli appassionati del mondo del vino. In una terra di confine dove, da alcuni anni, si producono vini molto interessanti. Ci troviamo, per la precisione, nella splendida cornice della Columbia Valley, nello Stato di Washington. Qui nasce il Cabernet Sauvignon di Columbia Crest. Ma procediamo con ordine. La Columbia Valley è una delle aree vitivinicole più interessanti degli Stati Uniti. Situata a est della Cascade Range, questa regione beneficia di un clima continentale con inverni freddi ed estati calde e secche. Le montagne proteggono i vigneti dalle influenze oceaniche, garantendo una lunga stagione di maturazione che permette alle uve di sviluppare aromi complessi. Il Cabernet Sauvignon di Columbia Crest, nello specifico, è un blend di 86% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot e 1% Shiraz. Questa combinazione conferisce al vino una bella struttura e una grande profondità. Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, un'attenzione che consente di selezionare solo i grappoli migliori, preservando al massimo la qualità del frutto. Dopo la raccolta, queste vengono rapidamente trasferite in cantina, dove subiscono un'attenta selezione e una pigiatura delicata. La fermentazione avviene in piccole botti di legno a temperatura controllata, seguita da un periodo di maturazione sulle fecce fini, durante il quale il vino acquisisce ulteriore struttura e una piacevole rotondità al palato. Ne deriva un vino caratterizzato da una bella complessità e da una struttura elegante. Al naso, profumi intensi di bacche scure, come il ribes nero e la mora, accompagnati da sentori di prugna. In bocca è ricco e avvolgente, con note di cioccolato fondente e un delicato tocco di vaniglia, frutto dell'affinamento in legno. I tannini sono ben presenti ma vellutati e conferiscono al vino una lunga persistenza gustativa. Versatile negli abbinamenti, il Cabernet Sauvignon di Columbia Crest si presta a essere gustato con una vasta gamma di piatti. Perfetto con carni rosse alla griglia, arrostiti, formaggi stagionati e piatti a base di funghi.

Oggi ci troviamo nel cuore degli Stati Uniti per scoprire un'azienda vinicola molto interessante. Ci troviamo, per la precisione, lungo le rive del fiume Columbia, nell'est dello Stato di Washington. Qui si trova Columbia Crest, fondata nel 1982, è stata la prima cantina a della rinomata "AVA" Horse Heaven Hills. Qui il territorio è caratterizzato da un microclima unico, con estati calde e secche mitigate dalle fresche brezze del fiume Columbia, e inverni rigidi ma non eccessivamente freddi. Queste condizioni climatiche, creano un ambiente perfetto per la coltivazione di uve di alta qualità. E Columbia Crest ha saputo sfruttare appieno le potenzialità di questo territorio, adottando pratiche viticole e di vinificazione che esaltano le caratteristiche uniche delle uve coltivate. In campagna, Cabernet Sauvignon, che qui sviluppa intensi aromi di frutta scura e note speziate, Merlot, struttura di Sangre de toro e supponibilezza e note sfumature di ciliegia e cioccolato. Ma anche lo Chardonnay che dà vita a vini di grande eleganza, con note di frutta tropicale e un'acidità bilanciata. I vini dell'azienda hanno ricevuto negli anni diversi riconoscimenti da parte della severa critica a stelle e strisce, fino al prestigioso "Wine of the Year" assegnato dalla rivista Wine Spectator nel 2009.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino rosso fermo

**Provenienza**      Washington

**Uve**                  86% Cabernet Sauvignon, 13 % Merlot e 1% Shiraz

**Gradazione**      14,5% vol

**Temp. Servizio**      16 gradi

**Quando Berlo**      entro 7 anni

**Abbinamento**      Menù di carne

**Vinificazione**      Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano, senza l'aiuto di vendemmiatori, piante grossolane e meno selettive. Dopo la raccolta, le uve vengono portate rapidamente in cantina. Qui vengono selezionate e pigiate con cura. La fermentazione avviene in piccoli legni a temperatura controllata. La vinificazione è seguita da alcuni mesi di maturazione sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento finale.

**Sensazioni**          Questo Cabernet Sauvignon mostra una meravigliosa speziata, Merlot, struttura di Sangre de toro e supponibilezza e note di cioccolato e un pizzico di vaniglia al palato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821