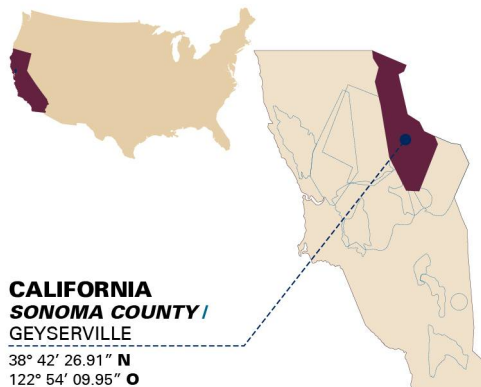


CABERNET SAUVIGNON

SONOMA / CALIFORNIA



I Coppola hanno dedicato più di due decenni nel restauro dello Château di 125 anni cercando di rimettere insieme i vigneti originali del 1882. Tutti i vini sono certificati organici, imbottigliati e prodotti nella proprietà. Accanto ai lavori di restauro, Coppola inizia un processo di rinnovamento dei vigneti, salvaguardando i cloni importati da Niebaum (Francia) intorno al 1880 e le uve storiche dell'azienda. Nel 2006 viene acquistato il primo Château Souverain per la produzione del vino nella Alexander Valley, Sonoma County.



ANNO DI FONDAZIONE
1920



ESTENSIONE TERRITORIO
3,86 Ha



ENOLOGO
COREY BECK



VITIGNI
CHARDONNAY – CABERNET SAUVIGNON –
ZINFANDEL – PETIT SYRAH



VITICOLTURA
ORGANICA



TIPOLOGIA

Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE

California



VITIGNO

78% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot, 7% Segalin



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese



COLORE

Rosso granato intenso



PROFUMO

Intensi aromi di ciliegia, mora, cacao e rovere grazie al periodo trascorso in botte.



SAPORE

In bocca si sentono cassis, vaniglia e caffè espresso. È complesso, strutturato con una giusta trama tannica e finale lungo e speziato.



ABBINAMENTI

È da abbinare ai secondi piatti a base di carne. Ottimo con il pollo fritto all'americana.