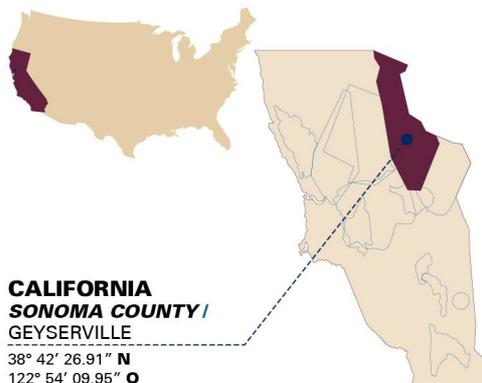


CABERNET SAUVIGNON DIRECTOR'S CUT

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

Alexander Valley



VITIGNO

80% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 3% Syrah, 2% Petit Syrah



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Affinamento di 15 mesi in botti di rovere francese e americano di cui 40% botti nuove.



COLORE

Rosso rubino



PROFUMO

Aromi di more che si mescolano con spezie e cioccolato.



SAPORE

In bocca troviamo gli stessi sentori di more accompagnati da caffè e anice.



ABBINAMENTI

Ottimo con carne rossa e funghi alla Portobello.