



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Una classe degna di Napa, con un ottimo potenziale di invecchiamento.

Beschreibung:

Il terroir unico di Oakville, caratterizzato da terreni ghiaiosi ben drenati, giornate calde e notti più fresche, crea le condizioni di crescita ideali per le uve Cabernet Sauvignon. La posizione della regione nel cuore della Napa Valley e la vicinanza alle Mayacamas Mountains offrono protezione dal calore eccessivo e consentono una stagione di crescita più lunga, con il risultato di uve mature e concentrate.

Degustationsnotiz:

Granato intenso con riflessi rubino. Al naso è estremamente concentrato, con aromi di mora e prugna, seguiti da pastiglie di cioccolato, tabacco dominicano e ribes nero. Al palato è corposo, con tannini decisi e grande profondità. Frutti di bosco ed essenza di sambuco nel lungo finale. Il suo potenziale di invecchiamento è enorme!

Ideale con:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produttore: Robert Mondavi Winery

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot

Artikelnnummer: 0400213

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	81% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 2% Malbec, 2% Petit Verdot, 2% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	22 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.