



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

L'arma segreta del proprietario di Dominus Christian Moueix

Descrizione:

Nel 2008, Christian Moueix ha acquisito gran parte del Charles Hopper Ranch. La cantina che ne fa parte ha un fascino particolare che evoca immediatamente i "bei tempi andati della Napa Valley", quando le tenute erano ancora vere e proprie fattorie. Le viti sono coltivate su parcelle eccezionali e, grazie agli investimenti e ai miglioramenti apportati da Christian Moueix, il famoso "Ulysses" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!

Profilo aromatico:

Il Cabernet Sauvignon è favoloso. È brillante, potente e pieno di energia. Ha una consistenza mozzafiato unita a un vero senso di dinamismo. Ciliegia nera, tabacco, mentolo, salvia e liquirizia conferiscono a questo Cabernet di Oakville Sud molta personalità. In questa degustazione spicca l'Ulysse 2016. Anche se la storia del successo è breve, il 2016 è il miglior vino prodotto da Christian Moueix e Tod Mostero a Ulysses. - Antonio Galloni

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: North Coast

Produttore: Ulysses Wine Cellars

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero articolo: 0848823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: Score 20/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.