



Continuum

Sage Mountain Vineyard, Napa Valley, Continuum Estate

Napa ai massimi livelli

Descrizione:

Continuum è la realizzazione della visione di Tim Mondavi: proseguire l'eredità della sua famiglia attraverso un vino di classe mondiale. Sul leggendario Pritchard Hill, una delle zone più esclusive della Napa Valley, ha trovato le condizioni ideali per concretizzare questo progetto. I vigneti d'altura, caratterizzati da terreni vulcanici poveri, producono uve di straordinaria concentrazione e seducente profondità aromatica. Affinato con grande cura, Continuum coniuga potenza e intensità con notevole eleganza, finezza e accessibilità. Un Cabernet blend di grande profondità, annoverato tra i massimi punti di riferimento della California.

Profilo aromatico:

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Un bouquet incantevole di mora, grafite e ribes nero, con un secondo naso di salvia e confettura di amarene, e un delicato accenno di violetta. Il palato è sublime, impetuoso ed equilibrato, con una trama setosa e una magnifica persistenza, tannini perfettamente maturi e un corpo muscoloso. Esplosione di ribes nero nel finale concentrato e molto complesso, con note di tartufo al cioccolato fondente, alloro e petali di rosa essiccati.

Abbinamenti:

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

Denominazione: North Coast

Produttore: Napa Valley

Gradazione alcolica: 15.5%

Numero articolo: 0773422

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyard
Napa Valley

Paese di origine: Stati Uniti

Valutazioni: Score 20/20

Gradazione alcolica: 15.5%

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.