



Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

L'epitome di un Cabernet Sauvignon di Oakville

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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Bellissime note di ribes nero contraddistinguono il bouquet intenso, con sentori di pralina, tabacco brasiliano e petali di rosa essiccati, seguiti da liquirizia, anice, gelatina di mirtilli e grafite. Al palato è pieno e setoso, con una struttura leggermente ruvida, tannini maturi e un corpo sostenuto e muscoloso. Ribes nero fresco e pepe nero di montagna nel finale concentrato, con un'astringenza sublime.

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. Suggerimento: 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

Produzent: Robert Mondavi Winery

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot

Artikelnummer: 0400219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2040
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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 decantarlo.