



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, la casa di Robert Mondavi, offre condizioni di coltivazione ideali per le uve Cabernet Sauvignon. La posizione della regione nel cuore della Napa Valley e la vicinanza alle montagne Mayacamas proteggono dal calore eccessivo e consentono una stagione di crescita più lunga, che si traduce in uve pienamente 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 mirtillo 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

Produsent: Robert Mondavi Winery

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5%

Artikelnummer: 0400221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 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 decantarlo.