



## Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

L'unico e solo Mondavi

### **Beschreibung:**

Opus One è un progetto dei due popolari viticoltori Baron Philippe de Rothschild e Robert Mondavi. L'azienda esiste dal 1980 e la cantina della Napa Valley, utilizzata per la prima volta nel 1991, copre oggi una superficie di circa 68 ettari. Già prima della fondazione dell'azienda, era chiaro ai due uomini che i vitigni che stavano coltivando dovevano produrre un vino eccezionale, il migliore della California!

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso-violaceo. Un seducente bouquet di ribes nero maturo, rose baccarat e timo secco. Il secondo naso rivela sfumature di melissa, tabacco biondo e succo di prugna. Il palato regala una trama vellutata e setosa, oltre a una magnifica ampiezza, un corpo elegante e tannini sostenuti. Un finale aromatico con profonda mineralità e aromi di bacche nere, cacao in polvere e dragoncello. Un ritorno ai classici!

### **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

**Produttore:** Robert Mondavi

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** 80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec

**Artikelnnummer:** 0495817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Opus One

Napa Valley  
Robert Mondavi

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Decanter 96/100, Antonio Galloni 95+/100, James Suckling 95/100, Parker 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 93/100  
**Varietà d'uva:** 80% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot, 1% Malbec  
**Da bere:** da subito fino al 2036  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.0%  
**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.