



Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

L'unico e il solo

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:

Porpora intenso con centro opaco e riflessi rubino. Le bacche nere dominano il bouquet molto complesso, con belle note di ribes nero e liquirizia. More, tabacco brasiliano e tartufi di cioccolato fondente nel secondo naso. Al palato è regale e setoso, molto diretto, con un estratto leggermente granuloso, un magnifico equilibrio nel corpo robusto con profonde note minerali. Un'astringenza sublime e delicatamente farinosa si rivela nel finale concentrato con aromi di ciliegia selvatica, dragoncello e legno pregiato.

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

Produrent: Robert Mondavi

Allevamento: 17 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Malb

Artikelnummer: 0495818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	84% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 5% Merlot, 4% Cabernet Franc, 1% Malbec
Da bere:	da subito fino al 2055
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	17 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.