



## Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

"Teatrale, persino sontuoso" Robert Parker Wine Advocate

### **Beschreibung:**

Con il suo Continuum, il suo unico vino, Tim Mondavi è salito al vertice di Napa. Non c'è modo migliore per portare avanti la tradizione vinicola della famiglia Mondavi.

### **Degustationsnotiz:**

Colore rosso granato molto scuro con riflessi violacei. Da lontano, il bicchiere emana già profumi di caramello. Al naso, mora, sambuco e gelatina di mirtillo, seguiti da legno di sandalo e liquirizia, sono strettamente legati e concentrati. Il palato è complesso e denso, con un'astringenza rabbiosa ed esigente, un cocktail esplosivo di bacche quasi esclusivamente nere, leggeri tocchi pepati e una fine acidità di supporto già ben incorporata nell'estratto. Il vino è incredibilmente corposo e potente, e ha già raggiunto un equilibrio straordinario. Finora è il vino con il maggior potenziale di invecchiamento e, in un certo senso, l'archetipo di ciò che può essere un grande Continuum. Sarà l'ambasciatore di questa tenuta eccezionale ma poco conosciuta.

### **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:** Continuum Estate

**Allevamento:** 19 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** 78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 6% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0773412

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Continuum

Napa Valley  
Continuum Estate

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** René Gabriel 20/20, James Suckling 96/100,  
Parker 96/100, Score 20/20  
**Varietà d'uva:** 78% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,  
6% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Da bere:** da subito fino al 2040  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 19 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestivo:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
deccantarlo.