



Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

La storia continua

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:

Viola scuro, nero al centro. Che bouquet! Il profumo inebriante delle rose baccarat si fonde con la mora, la damascena, la liquirizia e l'amarena, il legno di sandalo, il pumpeknickel e il cioccolato sultanino sul retro del naso. Struttura finemente friabile, corpo compatto e tannini di supporto, tè nero, grafite e tabacco alla ciliegia, la perfetta simbiosi tra la mineralità di Pritchard Hill e la frutta a bacca nera, finale opulento e infinito (ancora un po' chiuso per ora), con sapori di legno pregiato, moka e ribes nero maturo - un enorme potenziale. Per goderne ora, deve essere decantato con 4 ore di anticipo.

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: Continuum Estate

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.7%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot

Artikelnummer: 0773413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.7%
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.