



Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Il vino dei sogni di Tim Mondavi

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:

Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Un bouquet incantevole di mora, grafite e ribes nero, con un secondo naso di salvia e confettura di amarene, e un delicato accenno di violetta. Il palato è sublime, impetuoso ed equilibrato, con una trama setosa e una magnifica persistenza, tannini perfettamente maturi e un corpo muscoloso. Esplosione di ribes nero nel finale concentrato e molto complesso, con note di tartufo al cioccolato fondente, alloro e petali di rosa essiccati.

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. Suggestivo: 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: Continuum Estate

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot

Artikelnnummer: 0773415

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: James Suckling 100/100, Antonio Galloni 98+/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 20 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 16.0%
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.