

Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

Un punteggio di 100 su 100 assegnato da 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. 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: Napa Valley

20 Mesi in barrique Allevamento: Tradizionale

Viticoltura:

Vol. alcolici: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2040

Varietà d'uva: 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot

Artikelnummer: 0773416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards Napa Valley

Herkunft: Stati Uniti

Valutazioni: James Suckling 100/100, Antonio Galloni

100/100, Parker 99/100, Score 20/20

Varietà d'uva: 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc,

18% Petit Verdot, 5% Merlot

Da bere: da subito fino al 2040

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.