



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

L'arma segreta del proprietario di Dominus Christian Moueix

Beschreibung:

Nel 2008, Christian Moueix ha acquisito gran parte del Charles Hopper Ranch. La cantina che ne fa parte ha un fascino particolare che evoca immediatamente i "bei tempi andati della Napa Valley", quando le tenute erano ancora vere e proprie fattorie. Le viti sono coltivate su parcelle eccezionali e, grazie agli investimenti e ai miglioramenti apportati da Christian Moueix, il famoso "Ulysses" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!

Degustationsnotiz:

Il Cabernet Sauvignon è favoloso. È brillante, potente e pieno di energia. Ha una consistenza mozzafiato unita a un vero senso di dinamismo. Ciliegia nera, tabacco, mentolo, salvia e liquirizia conferiscono a questo Cabernet di Oakville Sud molta personalità. In questa degustazione spicca l'Ulysses 2016. Anche se la storia del successo è breve, il 2016 è il miglior vino prodotto da Christian Moueix e Tod Mostero a Ulysses. - Antonio Galloni

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

Produttore: Ulysses Wine Cellars

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0848815

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft: Stati Uniti
Valutazioni: James Suckling 96/100, Parker 95/100, Score 20/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
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.