



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

Un capolavoro della Napa Valley firmato 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. Scopriate 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'Ulysse 2016. Anche se la storia del successo è breve, il 2016 è il miglior vino prodotto da Christian Moueix e Tod Mostero a Ulysse. - 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

Produzent: Ulysses Wine Cellars

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

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

Artikelnummer: 0848817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 20/20, James Suckling 96/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2038
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
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.