



## 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'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

**Produttore:** Ulysses Wine Cellars

**Allevamento:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

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

**Artikelnnummer:** 0848819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Ulysses

Napa Valley  
Ulysses Wine Cellars

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Jeb Dunnuck 97/100, Antonio Galloni 95/100,  
Score 20/20  
**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit  
Verdot  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 18 Mesi 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  
deccantarlo.