



2016 Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

Un punteggio di 100 su 100 assegnato da Tim Mondavi

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Continuum
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Parker 99/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot
Numero di articolo:	0773416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards
Napa Valley
Continuum Estate

Origine: Stati Uniti
Valutazioni: James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 100/100, Parker 99/100
Varietà d'uva: 46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot
Maturità: fino a 2040
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 16.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.