



2015 Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

L'arma segreta del proprietario di Dominus Christian Moueix

Descrizione del vino:

Nel 2008, Christian Moueix ha acquisito gran parte del Charles Hopper Ranch. La cantina che ne fa parte emana un fascino particolare ed 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 "Ulisse" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!

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:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Dominus
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Parker 95/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Numero di articolo:	0848815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Origine: US
Valutazioni: James Suckling 96/100, Parker 95/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Maturità: fino a 2035
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.