2019 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

L'unico e il solo, dai mctres del Napa

Descrizione del vino:
Opus One è un progetto dei due popolari viticoltori Baron Philippe de Rothschild e Robert Mondavi. L'azienda esiste dal 1980 e la cantina della Napa Valley, utilizzata per la prima volta nel 1991, copre oggi una superficie di circa 68 ettari. Già prima della fondazione dell'azienda, era chiaro ai due uomini che i vitigni che stavano coltivando dovevano produrre un vino eccezionale, il migliore della California!
Nota di degustazione:
La purezza del frutto è davvero eccezionale, con note di ribes rosso e fiori freschi, violette, rose e steli. Magnifica lunghezza e struttura, con concentrazione e rigore. Frutto splendido. Elegante. Assemblaggio di 78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc e 1% Malbec. Da bere dopo il 2028 - James Suckling
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:	Opus One
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Parker 97–99/100
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2025-2045
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 2% Malbec
Numero di articolo:	0495819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Opus One

Napa Valley
Robert Mondavi
Baron Philippe de Rothschild

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20, Parker 97–99/100
Varietà d'uva:	78% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot, 6% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc, 2% Malbec
Maturità:	2025-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch