



2019 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

L'epitome di un Cabernet Sauvignon di Oakville

Descrizione del vino:

Il terroir unico di Oakville, caratterizzato da terreni ghiaiosi ben drenati, giornate calde e notti più tiepide, crea le condizioni ideali per la coltivazione delle uve Cabernet Sauvignon. La posizione della regione nel cuore della Napa Valley e la vicinanza alle Mayacamas Mountains offrono protezione dal calore eccessivo e consentono una stagione di crescita più lunga, che si traduce in uve mature e concentrate.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Bellissime note di ribes nero contraddistinguono il bouquet intenso, con sentori di pralina, tabacco brasiliano e petali di rosa essiccati, seguiti da liquirizia, anice, gelatina di mirtilli e grafite. Al palato è pieno e setoso, con una struttura leggermente ruvida, tannini maturi e un corpo sostenuto e muscoloso. Ribes nero fresco e pepe nero di montagna nel finale concentrato, con un'astringenza sublime.

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:	Mondavi
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnock 94/100, Wine Spectator 94/100
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot
Numero di articolo:	0400219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley

Robert Mondavi Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 94/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva:	87% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot, 3% Malbec, 1% Merlot
Maturità:	fino a 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.