2013 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

La storia continua

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:
Viola scuro, nero al centro. Che bouquet! Il profumo inebriante delle rose baccarat si fonde con la mora, la damigella, la liquirizia e l'amarena, il legno di sandalo, il pumpernickel e il cioccolato sultanino sul retro del naso. Struttura finemente friabile, corpo compatto e tannini di supporto, tè nero, grafite e tabacco alla ciliegia, la perfetta simbiosi tra la mineralità di Pritchard Hill e i frutti a bacca nera, finale opulento e infinito (per ora ancora un po' chiuso), con sapori di legno pregiato, moka e ribes nero maturo - un enorme potenziale. Per goderne ora, deve essere decantato con 4 ore di anticipo.
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 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.7 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Numero di articolo:	0773413

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Parker 97+/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	66% Cabernet Sauvignon, 21% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 4% Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.7 %
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