



2015 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Il vino dei sogni di 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.

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:	Continuum
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	16.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot
Numero di articolo:	0773415

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine:	US
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 98+/100
Varietà d'uva:	46% Cabernet Sauvignon, 31% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot, 6% Merlot
Maturità:	fino a 2035
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.