



2020 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 "Ulysse" è stato finalmente imbottigliato. Scoprite il nuovo fratello del Dominus!

Nota di degustazione:

Il Cabernet Sauvignon 2016 è favoloso. È brillante, potente e pieno di energia. Ha una consistenza mozzafiato unita a un vero senso di dinamismo. Ciliegia nera, tabacco, mentolo, salvia e liquirizia conferiscono a questo Cabernet di Oakville Sud molta personalità. In questa degustazione spicca l'Ulysse 2016. Anche se la storia del successo è breve, il 2016 è il miglior vino prodotto da Christian Moueix e Tod Mostero a Ulysse. - Antonio Galloni

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:	Dominus
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Numero di articolo:	0848820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley

Ulysses Wine Cellars

Origine: Stati Uniti

Valutazioni:

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

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.