



## 2021 Opus One

Napa Valley, Robert Mondavi, Baron Philippe de Rothschild

L'unico e solo

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Opus One
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 99/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	19.5 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 0.5% Merlot, 0.5% Malbec
<b>Numero di articolo:</b>	0495821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Opus One**

Napa Valley  
Robert Mondavi  
Baron Philippe de Rothschild

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 99/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	93% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot, 0.5% Merlot, 0.5% Malbec
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	19.5 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.