



2021 Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Una classe degna di Napa con un ottimo potenziale di invecchiamento

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 mirtillo 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
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Numero di articolo:	0400221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Oakville

Napa Valley

Robert Mondavi Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	83% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 2.5% Petit Verdot, 2% Merlot, 1.5% Malbec
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.