



2021 Overture

Napa Valley, Robert Mondavi & Baron Ph. de Rothschild, Second Vin d'Opus One

Il secondo vino dell'Opus One

Descrizione del vino:

Un secondo vino leggendario, assemblato da vitigni tradizionali di Bordeaux, maturato nei migliori terroir californiani della North Coast. Grazie alle diverse tessiture del terreno, questo blend presenta sempre aromi molto differenziati, un gusto estremamente complesso e una consistenza setosa al palato grazie alla composizione intermillenaria. I classici aromi di mora e ribes nero del Cabernet Sauvignon si fondono perfettamente con le sfumature di amarena, ribes rosso e violetta del Merlot, del Cabernet Franc e del Petit Verdot, sottilmente sottolineate dai sapori affumicati e tostati del lungo invecchiamento nelle migliori botti.

Nota di degustazione:

Granato porpora denso, che si schiarisce al palato. Intenso bouquet di ribes nero, confettura di more e tabacco dominicano, con note di pepe nero e cioccolato pralinato. Struttura tenera al palato potente, con un estratto leggermente granuloso, bel corpo corposo. Finale teso con aromi di bacche scure e foglia di tabacco, con deliziose note di amarezza in retro-olfatto.

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:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Opus One
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0875921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Overture

Napa Valley
Robert Mondavi&Baron Ph. de Rothschild
Second Vin d'Opus One

Origine: Stati Uniti

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Gradazione 13.5 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.