



2021 Cabernet Sauvignon The Reserve

To Kalon Vineyard, Oakville Napa Valley, Robert Mondavi Winery

Leggendario vigneto singolo della Napa Valley

Descrizione del vino:

Questo vino di Mondavi è maturato per 20 mesi in botti nuove di rovere francese. Seduce con sapori profondi e complessi e una struttura impressionante. Le uve raccolte a mano dai migliori siti gli conferiscono un'eccezionale finezza ed eleganza.

Nota di degustazione:

Sei vini eccezionali sono stati selezionati dalle Riserve di Cabernet Sauvignon di Robert Mondavi per la Winemaker's Library Collection. Questi gioielli delle annate (1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2005) sono presentati in un cofanetto di legno lavorato a mano. Edizione molto limitata.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Mondavi
Valutazioni:	Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Score 20/20
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2047
Varietà d'uva:	94% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0422821

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabernet Sauvignon The Reserve

To Kalon Vineyard
Oakville Napa Valley
Robert Mondavi Winery

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97+/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	94% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Maturità:	2027-2047
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.