2021 Continuum

Sage Mountain Vineyards, Napa Valley, Continuum Estate

Favolosa rarità firmata da Tim Mondavi

Descrizione del vino:
Con il suo Continuum, il suo unico vino, Tim Mondavi è salito al vertice di Napa. Non c'è modo migliore per portare avanti la tradizione vinicola della famiglia Mondavi.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue. Un bouquet incantevole di mora, grafite e ribes nero, con un secondo naso di salvia e confettura di amarene, e un delicato accenno di violetta. Il palato è sublime, impetuoso ed equilibrato, con una trama setosa e una magnifica persistenza, tannini perfettamente maturi e un corpo muscoloso. Esplosione di ribes nero nel finale concentrato e molto complesso, con note di tartufo al cioccolato fondente, alloro e petali di rosa essiccati.
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. 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:	Continuum
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98+/100, Score 20/20, The Wine Independent 98–100/100
Vinificazione:	22 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	2028-2055
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot
Numero di articolo:	0773421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Sage Mountain Vineyards
Napa Valley
Continuum Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnuck 98+/100, Score 20/20, The Wine Independent 98–100/100
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 11% Merlot, 9% Petit Verdot
Maturità:	2028-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch