



2014 Continuum

Napa Valley, Continuum Estate

Il vino dei sogni di Tim Mondavi ottiene un punteggio di 99/100

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:

Colore granato-violaceo impenetrabile. Al naso, questo vino è già una rivelazione, con un bouquet complesso e fruttato che ricorda le prugne dolci, la gelatina di sambuco, i legni pregiati e l'uva passa al cioccolato, con note di ciliegia tabacco e noci. L'attacco è opulento e vellutato, dominato da bacche blu, mentre l'untuoso palato medio rivela l'inebriante dolcezza tipica della Napa Valley. Questo vino rivela sia un'eccezionale riserva che una grande finezza, ed è perfettamente equilibrato fino al finale, che indugia per diversi minuti su sapori di ribes nero e menta. Decantare se bevuto giovane.

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:	US
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Continuum
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 20/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 5% Merlot
Numero di articolo:	0773414

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Continuum

Napa Valley
Continuum Estate

Origine: US
Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 20/20
Varietà d'uva: 65% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc,
15% Petit Verdot, 5% Merlot
Maturità: fino a 2030
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 20 Mesi in Barrique
**Gradazione
alcolica:** 15.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.