CONTINUUM

Continuum è stata creata nel 2005, dopo la vendita della storica azienda vinicola di famiglia, da Tim Mondavi e sua sorella Marcia Mondavi Borger sulle pendici di Pritchard Hill, Napa Valley.

Continuum

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Varietà Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot.

Vigneti Continuum nasce da uve di proprietà coltivate nel vigneto Sage Mountain, ubicato sulle pendici di Pritchard Hill e caratterizzato da suoli rocciosi e vulcanici, che garantiscono rese esigue e frutti di grande profondità e complessità. L'età media dei vigneti è 20 anni e sono circa 40 i microappezzamenti di diversa età, esposizione ed altitudine che danno vita a questa cuvée così complessa.

Vinificazione Le uve vengono vendemmiate a mano durante la notte e selezionate sia prima che dopo la diraspatura. Una macerazione a freddo di tre giorni in fusti di rovere francese ed in vasche di cemento precede la fermentazione. Il vino rimane poi a contatto con le bucce per 20-40 giorni, e, successivamente, viene travasato per la fermentazione malolattica e per l'affinamento, che perdura per circa 20 mesi in fusti di rovere francese e, in parte, in anfore in cemento. E' bene infine ricordare che il vino non subisce né chiarifica né filtrazione prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche Dal bouquet vivace ed espressivo, caratterizzato da aromi di frutta rossa, ibisco e delicate note floreali, Continuum colpisce per il palato dominato da sentori di frutta a bacca nera intervallati da note di erbe selvatiche, spezie esotiche e grafite. I tannini sono fini e setosi ed è spiccata la mineralità. Un connubio di potenza ed eleganza.

Tipologia Rosso Tranquillo

Zona di produzione Stati Uniti California

Denominazione d'origine Napa Valley

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot