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

Questo vino nasce da uve provenienti da 40 microparcelle che compongono il vigneto *Sage Mountain*, situato sulle pendici di Pritchard Hill.
Il terreno è caratterizzato da suoli rocciosi di origine vulcanica. L'età media delle viti è di circa 20 anni.
La vendemmia è manuale. Nella vinificazione i grappoli vengono completamente diraspati e sottoposti a una macerazione a freddo di tre giorni in fusti di rovere e vasche di cemento, prima dell'avvio della fermentazione alcolica. Dopo 20-40 ulteriori giorni di macerazione in contatto con le bucce, il vino viene travasato e svolge la fermentazione malolattica.
Il vino affina per circa 20 mesi, sia in fusti di rovere francese che in anfore di cemento. Non viene filtrato o chiarificato prima dell'imbottigliamento.

Tipologia Vino rosso

Zona di produzione Stati Uniti California Napa Valley

Vitigno Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Affinamento 20 mesi in legno e cemento