



## 2020 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Lo Châteauneuf al quadrato di Dave Phinney

### Descrizione del vino:

Come la sua etichetta, questo vino è un vero e proprio caleidoscopio. Come un poster, è composto da oltre 230 immagini raccolte nel corso di molti anni, che hanno richiesto quattro lunghe settimane per essere sistemate. Allo stesso modo, il lavoro di composizione del vino inizia con più di 200 campioni e viene affinato per diversi mesi, durante vere e proprie maratone di degustazione. Non tutti saranno selezionati per l'assemblaggio finale.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi violacei. Un bouquet inebriante con note complesse di prugne nere, lamponi selvatici e succo di ciliegia Morello. Al secondo naso seguono note di lavanda secca e tartufi di cioccolato fondente. Il palato è potente e untuoso, sostenuto da tannini profumati di cacao e da una magnifica ricchezza di estratto. Le bacche blu esplodono nell'interminabile finale con note minerali e di pepe di montagna della Tasmania.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wagyu, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Orin Swift
<b>Valutazioni:</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache, 10% Zinfandel
<b>Numero di articolo:</b>	0513120

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Abstract**

California

Orin Swift Cellars

**Origine:** Stati Uniti

**Valutazioni:** Parker 91/100, Score 18.5/20

**Varietà d'uva:** 50% Petite Sirah, 23% Syrah, 13% Grenache,  
10% Zinfandel

**Maturità:** fino a 2030

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vinificazione:** 8 Mesi in Barrique

**Gradazione**

**alcolica:**

**Servizio:**

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