



## 2019 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Una delizia, proprio come l'opera di Shakespeare

### Descrizione del vino:

Christian Moueix voleva creare un blend dal moscato delle parcelle della sua tenuta di Napa. Voleva che fosse nobile e potente come Otello, l'eroe eponimo della tragedia di Shakespeare. Il risultato è un vino elegante e finemente strutturato, con ricchi aromi di frutta nera e tannini setosi.

### Nota di degustazione:

Granato cremisi, centro impenetrabile, disco rubino. Delicate note di viola esaltano l'ammaliante bouquet di succo fresco di marasca e gelatina di sambuco, con sentori di tabacco brasiliano, salvia e ribes nero. Al palato è morbido e perfettamente equilibrato, con un estratto leggermente ruvido, buona struttura e tannini di sostegno. Bacche nere, legno di cedro e dragoncello nel finale concentrato.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Sottoregione:</b>	North Coast
<b>Produttore:</b>	Famille Moueix
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot
<b>Numero di articolo:</b>	0864219

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Othello**

Napa Valley  
Christian Moueix  
Othello Wine Cellars

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.