



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.

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

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