



2021 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Un piacere come l'opera di Shakespeare

Descrizione del vino:

L'obiettivo di Christian Moueix è stato quello di sviluppare una cuvée dalle sfaccettate parcelle del suo vigneto Napa che dovesse essere nobile e forte di carattere come Otello nell'omonima tragedia di Shakespeare. Il risultato è stato questo vino elegante e finemente strutturato, ricco di frutti blu e neri 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:	California
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	da subito fino al 2037
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Numero di articolo:	0864221

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: 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,
6% Petit Verdot
Maturità: da subito fino al 2037
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: in barrique
**Gradazione
alcolica:** 15.0 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.