



2022 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Astratta come l'etichetta, opulenta come il vino

Descrizione del vino:

L'enologo stellato Dave Phinney è un grande amante dell'arte e si dedica con passione alla creazione di collage. Ad esempio, per l'etichetta del suo Abstract. L'etichetta è composta da oltre 230 singole immagini, che ha raccolto nel corso di molti anni e compilato in un periodo di quattro settimane. Come l'etichetta, il vino è un collage di molti pezzi diversi che sono stati integrati nel corso di diversi mesi durante numerose degustazioni. Non tutti sono confluiti nel blend finale, che rappresenta la complessità attraverso la diversificazione geografica.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue e brillante. Un incantevole bouquet di prugne mature, liquirizia e gelatina di more, con note di cioccolato cremoso e cuoio. Potente e grasso, con tannini profumati di cacao e una ricchezza impressionante che riempie completamente la bocca. L'interminabile finale è un fuoco d'artificio di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e ribes nero.

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.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	California
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.3 %
Maturità:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah, 0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet Sauvignon, 0.5% Tempranillo
Numero di articolo:	0513122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Abstract

California

Orin Swift Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	80% Petite Sirah, 15% Grenache, 3.5% Syrah, 0.5% Sangiovese, 0.5% Cabernet Sauvignon, 0.5% Tempranillo
Maturità:	da subito fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.3 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.