2022 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Etichette astratte e vini opulenti

Descrizione del vino:
Dave Phinney, appassionato d'arte e produttore di vino di punta, ha una passione per la tecnica del collage, come dimostra l'etichetta Abstract. Come un poster, è composta da più di 230 immagini raccolte nel corso di molti anni, che hanno richiesto quattro lunghe settimane per essere sistemate. Come la sua etichetta, questo vino è un caleidoscopio di campioni, la cui selezione è stata affinata per diversi mesi durante numerose degustazioni. Non tutti sono stati selezionati per l'assemblaggio finale, che incarna la complessità ottenuta grazie alla 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	California
Produttore:	Orin Swift
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	8 Mesi in barrique
Viticoltura:	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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch