



## 2021 Machete

California, Orin Swift Cellars

Un vino, dodici etichette

### Descrizione del vino:

Dave Phinney non ha bisogno dell'aiuto di nessuno quando si tratta di produrre il suo vino o di disegnare le sue famose e creative etichette. Per queste ultime si ispira a riferimenti diversi, come le opere di artisti famosi, i graffiti e l'hip-hop. Machete è un blend di varietà di uve della Valle del Rodano che porta dodici etichette diverse. Questo sì che è qualcosa che entusiasma i collezionisti. Ma come si fa a procurarsi le dodici etichette? Semplicemente, prendendo una cassa di 12 bottiglie.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Bouquet gourmet di succo fresco di ciliegia Morello, tartufi di cioccolato fondente e prugne stufate, con note di gelatina di ribes nero, pepe di Sichuan e liquirizia. Al palato è intenso e cremoso, con tannini maturi e sostenuti, corpo potente e magnifica dolcezza dell'estratto. I frutti di bosco segnano il finale aromatico e persistente, con eleganti note di arabica e tabacco dominicano.

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

|                             |                                          |
|-----------------------------|------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Stati Uniti                              |
| <b>Regione:</b>             | California                               |
| <b>Produttore:</b>          | Orin Swift                               |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20                              |
| <b>Vinificazione:</b>       | 14 Mesi in barrique                      |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                             |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.4 %                                   |
| <b>Maturità:</b>            | da subito fino al 2035                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0535221                                  |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

|                             |                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Stati Uniti                                                                                                                                        |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 19/20                                                                                                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah                                                                                                           |
| <b>Maturità:</b>            | da subito fino al 2035                                                                                                                             |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                                       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 14 Mesi in barrique                                                                                                                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.4 %                                                                                                                                             |
| <b>Servizio:</b>            | 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. |