



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. 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:	14 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.4 %
Maturità:	da subito fino al 2035
Varietà d'uva:	86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah
Numero di articolo:	0535221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	86% Petite Sirah, 10% Grenache, 4% Syrah
Maturità:	da subito fino al 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	14 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.4 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.