



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Il terroir di Napa con il DNA Dominus

Descrizione:

Con il suo Othello de la Winery Dominus, Christian Moueix ha voluto creare un blend dal mosaico di appezzamenti della sua tenuta di Napa. Doveva essere nobile, franco, coraggioso e potente come l'eroe moro di Shakespeare nella tragedia Otello. Il risultato è un vino elegante con ricchi aromi di frutta rossa e tannini setosi.

Profilo aromatico:

Granato cremisi, centro impenetrabile, disco rubino. Delicate note di violetta impreziosiscono 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.

Ideale con:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: North Coast

Produttore: Christian Moueix

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Numero articolo: 0864223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.