



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Prodotto da Christian Moueix, come Dominus

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Granato intenso. Delizioso bouquet di marasche e more, con note di pastello di cioccolato, olive nere e legni pregiati. Il palato è irresistibilmente morbido e untuoso, con tannini ben strutturati e sapori di prugna e ribes nero. Frutti a bacca scura e spezie accompagnano un finale lungo ed elegante, con un sottile mordente. Il miglior Otello di tutti i tempi!

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.

Servierempfehlung:

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 di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produttore: Christian Moueix

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.