



## Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Una delizia, proprio come l'opera di Shakespeare

### **Beschreibung:**

Christian Moueix voleva creare un blend dal mosaico di appezzamenti della sua tenuta di Napa. Doveva essere nobile e potente come Otello, l'eroe eponimo della tragedia di Shakespeare. Il risultato è un vino elegante e finemente strutturato, con ricchi aromi di frutta nera e tannini setosi.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora intenso con centro opaco e disco rosso rubino. Un bouquet ammaliante di amarena, un profumo in filigrana di violetta e gelatina di mora, con un fragrante retrogusto di tabacco da pipa e deliziosi sapori di ribes nero. Il palato, perfettamente equilibrato, ha una consistenza cremosa, un estratto ricco e leggermente granuloso, ben strutturato con una struttura tannica di supporto. Il finale concentrato presenta sfumature di bacche scure, tabacco brasiliano e dragoncello.

### **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. Suggestione: 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:** 14 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0864218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Othello

Napa Valley  
Christian Moueix

**Herkunft:** Stati Uniti  
**Valutazioni:** Score 19/20, James Suckling 94/100  
**Varietà d'uva:** 91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc  
**Da bere:** da subito fino al 2033  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 14 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** 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.