



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. Voleva che fosse 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:

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.

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

Produsent: Christian Moueix

Allevamento: 14 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	14 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 decentarlo.