



## 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. 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

**Produzent:** Christian Moueix

**Allevamento:** 14 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2037

**Varietà d'uva:** 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0864221

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Othello

Napa Valley  
Christian Moueix

|                       |                                                                                                                                                             |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Stati Uniti                                                                                                                                                 |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 96/100, Score 19/20                                                                                                                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,<br>6% Petit Verdot                                                                                               |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2037                                                                                                                                      |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                                                                                                                |
| <b>Allevamento:</b>   | 14 Mesi in barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 15.0%                                                                                                                                                       |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:<br>stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,<br>assaggiare il vino e decidere se è il caso di<br>decantarlo. |