



2016 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Prodotto da Christian Moueix, come Dominus

Descrizione del vino:

Christian Moueix voleva creare un blend dal moscato delle parcelle 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.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi rubino. Sublime bouquet di ribes nero maturo, liquirizia e gelatina di sambuco. Il secondo naso rivela note di terroir e verbena, oltre a un accenno di rosmarino. Al palato, il vino è potente, con un estratto carnoso e tannini profumati di cacao a sostenerlo - che eleganza! Il lungo finale è un'esplosione di ciliegie selvatiche, tabacco brasiliano, pastiglie di cioccolato e ribes nero. Con la sua perfetta simbiosi di potenza e finezza, per me questo è il miglior Othello che Christian Moueix abbia mai prodotto!

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

US

Regione:

Californie

Sottoregione:

North Coast

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

Score 19/20

Vinificazione:

14 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0864216

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Origine: US
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2032
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 14 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.