# 2019 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Una delizia, proprio come l'opera di Shakespeare

**Descrizione del vino:**
Christian Moueix voleva creare un blend dal moscato delle parcelle 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.
**Nota di degustazione:**
Granato cremisi, centro impenetrabile, disco rubino. Delicate note di viola esaltano 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.
**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:** | Familie Moueix |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Vinificazione:** | 14 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 14.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2035 |
| **Varietà d'uva:** | 89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot |
| **Numero di articolo:** | 0864219 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

| | |
|---|---|
| **Origine:** | US |
| **Valutazioni:** | Score 19/20 |
| **Varietà d'uva:** | 89% Cabernet Sauvignon, 11% Petit Verdot |
| **Maturità:** | fino a 2035 |
| **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. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch