



## 2021 Abstract

California, Orin Swift Cellars

Etichette astratte e vini opulenti

### Descrizione del vino:

Abstract è l'epitome della complessità ottenuta attraverso la diversificazione geografica. Come la sua etichetta, questo vino è un caleidoscopio, un assemblaggio di parti accuratamente selezionate. Come un poster, l'etichetta è composta da oltre 230 immagini raccolte nel corso di molti anni, che hanno richiesto quattro lunghe settimane di lavoro. L'enologo e appassionato d'arte Dave Phinney è appassionato di questa tecnica di collage.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino tenue e brillante. Un incantevole bouquet di prugne mature, liquirizia e gelatina di more, con note di cioccolato cremoso e cuoio. Potente e grasso, con tannini profumati di cacao e una ricchezza impressionante che riempie completamente la bocca. L'interminabile finale è un fuoco d'artificio di bacche blu e nere, con delicate note di grafite e ribes nero.

### Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wagyu, 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.

<b>Paese d'origine:</b>	US
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Orin Swift
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2031
<b>Varietà d'uva:</b>	80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0513121

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Abstract

California

Orin Swift Cellars

**Origine:** US  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 80.8% Petite Sirah, 14.7% Grenache, 3.3%  
Syrah  
**Maturità:** fino a 2031  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 8 Mesi in Barrique  
**Gradazione  
alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare  
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il  
vino e decidere se decantarlo.