



2019 Machete

California, Orin Swift Cellars

Uno dei vini californiani più ricercati

Descrizione del vino:

Dave Phinney non ha bisogno dell'aiuto di nessuno quando si tratta di produrre il suo vino o di disegnare le sue famose e creative etichette. Per queste ultime si ispira a riferimenti diversi, come le opere di artisti famosi, i graffiti e l'hip-hop. Machete è un blend di varietà di uve della Valle del Rodano che porta dodici etichette diverse. Questo sì che è qualcosa che entusiasma i collezionisti. Ma come si fa a procurarsi le dodici etichette? Semplicemente, prendendo una cassa di 12 bottiglie.

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco e disco rubino tenue. Un bouquet inebriante di prugne stufate, succo di ciliegia Morello e tartufi di cioccolato fondente. Al naso seguono note di liquirizia, tabacco dominicano e marmellata di ribes nero. Il palato è potente e corposo, con tannini perfettamente maturi e ben sostenuti e un corpo potente unito alla dolcezza del cacao. Finale persistente e aromatico di bacche blu, con belle note di arabica e una mineralità delicatamente pepata.

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

Produttore:

Orin Swift

Valutazioni:

Score 19/20, James Suckling 92/100

Vinificazione:

11 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

16.1 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache, 1.5% Zinfandel, 1% Viognier

Numero di articolo:

0535219

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Machete

California

Orin Swift Cellars

Origine: US

Valutazioni: Score 19/20, James Suckling 92/100

Varietà d'uva: 49% Syrah, 46% Petite Sirah, 2.5% Grenache,
1.5% Zinfandel, 1% Viognier

Maturità: fino a 2032

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 11 Mesi in Barrique

Gradazione 16.1 %

alcolica:

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