



## 2020 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 le sue etichette si ispira a tutto, dalle opere di artisti famosi ai graffiti e all'hip-hop. Machete è una fantastica miscela di vitigni del Rodano con dodici etichette diverse. Per avere l'intera collezione, basta acquistare una cassa da dodici.

### Nota di degustazione:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero, disco rubino tenue. Bouquet gourmet di succo fresco di ciliegia Morello, tartufi di cioccolato fondente e prugne stufate, con note di gelatina di ribes nero, pepe di Sichuan e liquirizia. Al palato è intenso e cremoso, con tannini maturi e sostenuti, corpo potente e magnifica dolcezza dell'estratto. I frutti di bosco segnano il finale aromatico e persistente, con eleganti note di arabica e tabacco dominicano.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Stati Uniti
<b>Regione:</b>	Californie
<b>Produttore:</b>	Orin Swift
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.7 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Varietà d'uva:</b>	86.1% Petite Sirah, 9.5% Grenache, 4.4% Syrah
<b>Numero di articolo:</b>	0535220

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Machete**

California

Orin Swift Cellars

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	86.1% Petite Sirah, 9.5% Grenache, 4.4% Syrah
<b>Maturità:</b>	fino a 2034
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	14 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.7 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.