

DRINKS.

Ornellaia Le Serre Nuove Dell'ornellaia Bolgheri DOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79970822
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l., Località Ornellaia, 191 Fraz. Bolgheri, 57022 Castagneto Carducci, Italie
Marque	Ornellaia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	21 mois
Dégustation	Un arôme aux multiples facettes avec des mûres, des pruneaux, des framboises et des cerises, accompagné de nuances florales, épicées, terreuses et balsamiques. S'y ajoutent des notes de vanille crémeuse, de bois de chêne, de chocolat, de fumée de tabac et de cuir. En bouche, le vin se présente avec une belle structure tannique.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 33% de Cabernet Sauvignon, 32% de Merlot, 18% de Cabernet Franc et 17% de Petit



	Verdot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier

Description

Les terres d'Ornellaia se trouvent à quelques kilomètres seulement de la côte méditerranéenne et sont plantées de célèbres cépages bordelais, comme c'est le cas pour les producteurs de Toscane. La cave se targue de produire des vins de grande qualité à proximité de Bolgheri. L'assortiment comprend aussi bien des super-toscans, qui sont très demandés malgré l'absence d'appellation, que des vins ayant le statut de DOC. Les premiers ceps de vigne ont été plantés sur le domaine en 1982. Le Serre Nuove est le deuxième vin de la maison. Cela signifie que le vin rouge n'atteint pas tout à fait la qualité supérieure du vin principal d'Ornellaia, mais qu'il est plus accessible et offre un meilleur rapport qualité-prix. La cuvée est composée de quatre cépages qui ont été vendangés entre début septembre et début octobre 2020. Les raisins ont fermenté pendant deux semaines dans des cuves en acier, puis ont été soumis à une macération de même durée. Après une maturation de douze mois dans une cave à température contrôlée, les composants vinifiés individuellement jusqu'alors ont été assemblés - car l'équipe d'Ornellaia traite chaque parcelle comme un individu. Le vin a ensuite reposé trois mois supplémentaires en fûts et six mois en bouteilles. Le vin DOC conserve sa maturité optimale jusqu'en 2034.