2016 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Parker parle du nouveau millésime en ces termes élogieux: «C'est un vin fantastique re parfai-tement le terroir de Bolgheri.»

Description:
Très populaire, ce second vin provient principalement des plus jeunes parcelles du domaine et fait l'objet du même dévouement et du même soin qu'Ornellaia. Le raisin est récolté manuellement dans des caisses de 15 kg. Ce nouveau millé-sime 2016 illustre à la perfection le climat unique de Bolgheri en associant générosité, profondeur en bouche et un caractère vif et séduisant.
Accompagne idéale:
Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Bolgheri
Producteur:	Ornellaia
Notation(s):	Parker 94/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc
Référence:	0159416

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 94/100
Cépage(s):	44% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 18% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

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