



2016 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Ornellaia: le grand classique du Bolgheri vient tout juste d'arriver

Description:

Le désir de promouvoir la qualité exceptionnelle du domaine caractérise depuis le début la philosophie d'Ornellaia. Ornellaia est une cuvée de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc ainsi que de petit verdot et l'expression authentique d'un terroir unique, développé en harmonie avec la nature. Les raisins ont été récoltés à la main dans des caisses de 15 kg et sélectionnés avant et après l'égrappage sur la double table de sélection, puis légèrement foulés. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne ont été vinifiés séparément. Le vin a été élevé pendant environ 18 mois en barriques dans les caves tempérées du domaine Ornellaia. Après les 12 premiers mois, les vins ont été assemblés pour former une cuvée et ont été remis en barriques pendant 6 mois supplémentaires. La mise sur le marché a eu lieu après un vieillissement en bouteille de 12 mois.

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):	James Suckling 97–98/100, Parker 96–98/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Référence:	0112316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine: Italie
Notation(s): James Suckling 97–98/100, Parker 96–98/100
Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 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.