



2018 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Superbe millésime du second vin d'Ornellaia

Description:

Très populaire, ce second vin provient des plus jeunes parcelles du domaine et fait l'objet du même dévouement et du même soin qu'Ornellaia. Le raisin est récolté manuellement. Il illustre à la perfection le climat unique du Bolgheri en associant générosité, vivacité et profondeur en bouche.

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 95–96/100, Parker 93/100, Decanter 95/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot
Référence:	0159418

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):	James Suckling 95–96/100, Parker 93/100, Decanter 95/100
Cépage(s):	33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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 déguster.