



2021 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Un vin culte du Bolgheri, disponible en quantité limitée

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.

Note de dégustation:

Robe rubis aux accents grenat. Des notes florales agrémentent le bouquet envoûtant et délicat aux parfums de cerises mûres avec des touches de clous de girofle et de tarte au chocolat. Cet Ornellaia s'ouvre sur une exquise palette de fruits rouges, framboises, airelles et cynorrhodon, donnant une impression d'élégance ; le milieu de bouche reste aromatique, avec des tannins imposants mais gardant beaucoup de finesse ; légèrement fumé et épicé dans la finale persistante. Un coureur de fond.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 99/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100, Score 20/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Référence: 0112321

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 99/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100, Score 20/20
Cépage(s):	53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 décanter.