



2022 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Un Bolgheri créé avec passion par l'émblématique Tenuta dell'Ornellaia

Description:

Le Serre Nuove dell'Ornellaia provient principalement de vignobles plus jeunes du domaine et est produit avec le même dévouement et le même souci du détail que l'Ornellaia.

L'assemblage des cépages internationaux merlot, cabernet sauvignon, petit verdot et cabernet franc, qui sont bien sûr en premier lieu originaires de Bordeaux, allie un arôme généreux et une profondeur de goût tout en ayant beaucoup de personnalité.

Note de dégustation:

Robe rubis profond aux reflets grenat. Magnifique bouquet aux senteurs de baies des bois et de griottes, sur de splendides notes balsamiques et de nougat, ainsi qu'un soupçon de clou de girofle. Bouche d'une élégance et d'une intensité incomparables, avec des arômes opulents de fruits rouges et des tannins mûrs qui collent encore un peu ; c'est un vin d'un très bel équilibre, expressif et long en bouche.

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):	Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Référence:	0159422

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):	Score 19/20
Cépage(s):	65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2035
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.