



2016 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Ornellaia: è arrivato il classico di Bolgheri

Descrizione del vino:

Il desiderio di promuovere l'eccezionale qualità della tenuta ha caratterizzato la filosofia di Ornellaia fin dall'inizio. Ornellaia è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, ed è l'autentica espressione di un terroir unico sviluppato in armonia con la natura. Le uve vengono raccolte a mano in cassette da 15 kg e selezionate prima e dopo la diraspatura sul doppio tavolo di selezione, per poi essere leggermente pigiate. Ogni varietà d'uva e ogni appezzamento di vigneto sono stati vinificati separatamente. Il vino è stato affinato per circa 18 mesi in botti nelle cantine temperate della tenuta Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi, i vini sono stati assemblati per formare una cuvée e rimessi in botte per altri 6 mesi. Il vino è stato commercializzato dopo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamenti:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Parker 96–98/100
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0112316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 97–98/100, Parker 96–98/100
Varietà d'uva:	51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.