



## 2013 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Eben eingetroffen: Der Merlot-basierende Blend des Kultweinguts Ornellaia.

### Descrizione del vino:

Im Serre Nuove dell'Ornellaia sind Grosszügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit vereint!

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Paese d'origine:** Italia

**Regione:** Toscana

**Sottoregione:** Bolgheri

**Produttore:** Ornellaia

**Valutazioni:** James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90/100

**Vinificazione:** 18 Monate in Barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 14.5 %

**Maturità:** Jetzt bis 2026

**Varietà d'uva:** 52% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 0159413

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC

Tenuta dell'Ornellaia

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Italia                                                                                                                                                         |
| <b>Valutazioni:</b>             | James Suckling 94/100, Antonio Galloni 90/100                                                                                                                  |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 52% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 12%<br>Petit Verdot, 8% Cabernet Franc                                                                                     |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2026                                                                                                                                                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                                                                                                                                                   |
| <b>Vinificazione:</b>           | 18 Monate in Barrique                                                                                                                                          |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                         |
| <b>Servizio:</b>                | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine<br>Stunde vorher öffnen, degustieren und dann<br>entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll<br>oder nicht. |