



2012 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Limitiert und äusserst begehrt

Descrizione del vino:

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weingutes zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde. Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, und anschließend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques zu

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

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Ornellaia

Valutazioni:

James Suckling 97/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Varietà d'uva:

55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Numero di articolo:

0112312

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine: Italia
Valutazioni: James Suckling 97/100
Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Maturità: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticultura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.