



2021 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Un vino di culto di Bolgheri, disponibile in quantità limitate

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.

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino con sfumature granate. Le note floreali esaltano l'ammaliante e delicato bouquet di ciliegie mature con sentori di chiodi di garofano e crostata di cioccolato. Questo Ornellaia si apre con una squisita tavolozza di frutti rossi, lamponi, mirtilli rossi e rosa canina, dando un'impressione di eleganza; il palato medio rimane aromatico, con tannini imponenti ma che conservano molta finezza; leggermente affumicato e speziato nel finale persistente. Un corridore di lungo corso.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Bolgheri

Produttore: Ornellaia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0 %

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Numero di articolo: 0112321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine: Italia

Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 20/20, Antonio
Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100

Varietà d'uva: 53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15%
Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Gradazione
alcolica: 15.0 %

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