



2021 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Un Bolgheri infuocato da una casa onorevole

Descrizione del vino:

Le Serre Nuove dell'Ornellaia proviene da vigneti prevalentemente giovani della tenuta ed è prodotto con la stessa dedizione e attenzione ai dettagli dell'Ornellaia. L'assemblaggio dei vitigni internazionali Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc, che naturalmente sono principalmente originari di Bordeaux, combina un aroma generoso e una profondità di sapore con molta personalità.

Nota di degustazione:

Colore rubino intenso con riflessi granati. Magnifico bouquet di frutti di bosco e marasche, con splendide note balsamiche e di torrone e un accenno di chiodi di garofano.

Incomparabilmente elegante e intenso al palato, con aromi opulenti di frutta rossa e tannini maturi ancora un po' appiccicosi; è un vino di finissimo equilibrio, espressivo e lungo al palato.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100
Vinificazione:	15 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2025-2034
Varietà d'uva:	50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
Numero di articolo:	0159421

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC

Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
Maturità:	2025-2034
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 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.