

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

TOSCANA · ITÁLIA

Cada videira que mergulha as suas raízes no solo profundo onde outrora existiu o mar tem a sua própria voz. Compreender e reger a harmonia singular deste coro é uma responsabilidade e uma honra para Ornellaia. A combinação de solo, sol, mar, vento e a história desta terra define cada vinho.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ornellaia

REGIÃO

Toscana

DENOMINAÇÃO

Bolgheri DOC Superiore

UVAS

Merlot (54%), Cabernet Sauvignon (28%), Petit Verdot (14%) e Cabernet Franc (4%)

SAFRA

2019

TEOR
ALCOÓLICO
%

PH
VINHEDO:
107 hectares

ACIDEZ
TOTAL
g/L

SERVIÇO
16 °C

DISPONÍVEL
750ml

PREMIAÇÃO

94 Robert Parker, 2019
93 Robert Parker, 2020
95 Wine Enthusiast, 2021
93 Robert Parker, 2021
93 Wine Spectator, 2022

VINIFICAÇÃO

- ◆ os cachos foram colhidos manualmente e colocados em caixas de 15 kg. Após a seleção manual em mesa de dupla triagem, as uvas passaram por uma triagem óptica para aumentar ainda mais a qualidade da seleção
- ◆ após o desengace as uvas foram esmagadas suavemente
- ◆ cada parcela foi vinificada separadamente
- ◆ a fermentação ocorreu em cubas de inox a temperaturas entre 26°C e 30°C durante duas semanas, seguindo-se uma maceração durante cerca de 10-15 dias
- ◆ a fermentação maloláctica teve início nas cubas e foi concluída nas barricas de carvalho, 25% novas
- ◆ o vinho permaneceu em barricas a temperatura controlada durante cerca de 15 meses. Após os primeiros 12 meses de maturação, realizou-se o blend que voltou para as barricas por mais 3 meses
- ◆ após o engarrafamento, o vinho estagiou mais 6 meses antes de ser comercializado

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho rubi profundo

Aroma. revela descaradamente aromas generosos de frutas vermelhas maduras

Sabor. na boca é macio e envolvente, revelando um equilíbrio fenomenal entre corpo, plenitude e elegância