



ACQUISTATO IL

"Le Serre Nuove" Bolgheri DOC Magnum 2021

2021

Largo ai giovani



La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Dal 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento, a temperature tra 22-28°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tini di acciaio, successivamente i vini sono stati trasferiti in barriques (25% nuove e 75% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Sensazioni

"Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 rivela senza timidezza una evidente e generosa espressione aromatica, caratterizzata da profumi di frutti rossi maturi. All'assaggio il vino si presenta morbido, rotondo e avvolgente, ma allo stesso tempo corposo e di sostanza, mostrando grande equilibrio fra struttura,

pienezza ed eleganza.

Il Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020, in formato Magnum, si presenta come un vino che incarna pienamente la filosofia della tenuta Ornellaia, combinando la generosità della sua terra con una vinificazione attenta e meticolosa. Un rosso rubino intenso, impreziosito da riflessi porpora, si svela fin dal primo sguardo, preannunciando la ricchezza e profondità che caratterizzeranno l'esperienza di degustazione. All'olfatto, questo vino non esita a rivelare la sua essenza: un'esplosione aromatica di frutti rossi maturi, tra cui spiccano note di ciliegia, lampone e mora. Questi profumi sono avvolgenti e invitano alla scoperta, con sfumature sottili che evolvono nel bicchiere, offrendo un bouquet complesso e raffinato. Al palato, il Le Serre Nuove 2020 sorprende per la sua texture vellutata e la sua rotondità. L'equilibrio tra la struttura e la freschezza risulta impeccabile, con tannini ben integrati che conferiscono sostanza e profondità senza mai appesantire. La sua anima è morbida, ma decisa, con una persistenza che invita a prolungare il piacere di ogni sorso. Il vino è corposo, avvolgente e capace di mantenere un'eleganza innata, tipica dei grandi vini di Bolgheri. L'annata 2020 è stata segnata da condizioni climatiche contrastanti. Dopo un inverno mite, la primavera ha regalato piogge nella norma, permettendo una fioritura regolare delle viti. Tuttavia, la lunga siccità estiva e le temperature torride di luglio e agosto hanno accelerato la maturazione delle uve, culminando in una vendemmia anticipata che ha saputo sfruttare al meglio le caratteristiche climatiche dell'annata. Le piogge di fine agosto e il successivo abbassamento delle temperature hanno favorito lo sviluppo di Merlot freschi e fruttati, mentre i Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot hanno beneficiato di un finale di stagione equilibrato, che ha permesso di preservare l'eleganza e la struttura che caratterizzano Le Serre Nuove. In questo formato Magnum, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 esprime ancora di più il suo potenziale di invecchiamento, dove la freschezza e la potenza di oggi si evolveranno in una complessità sempre maggiore con il passare degli anni. Un vino destinato a lasciare il segno, perfetto per chi cerca un'esperienza di degustazione profonda e appagante.

C'è un filo conduttore che unisce tutti i vini prodotti da Ornellaia: assoluta eleganza e qualità elevata. Per raggiungere uno standard così elevato ogni anno, non si possono percorrere scorciatoie. L'unica strada è quella di lavorare con meticolosità e competenza in vigna per riuscire a portare in cantina solo le uve migliori in base alle caratteristiche climatiche di ogni annata. E se questo non bastasse, ogni grappolo raccolto a Ornellaia viene poi sottoposto a una duplice selezione: un primo tavolo di cernita per la verifica della qualità e poi un secondo controllo che permette di rimuovere ogni residuo di vegetazione. A far da cornice, un territorio di assoluta bellezza e forza evocativa: le dolci colline del borghese.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821