



ACQUISTATO IL

"Le Serre Nuove" Bolgheri DOC Magnum 2023

2023

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 reintrodotta 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.

Ci sono vini che raccontano un territorio. E poi ci sono formati che amplificano quel racconto. La magnum di Ornellaia 2023 è l'espressione più completa dell'eleganza di Bolgheri: un grande rosso bordolese nato tra mare e terra, dove il clima mediterraneo ha dato vita a un'annata vibrante, equilibrata e ricca di precisione. Il 2023 si distingue per energia e finezza: una stagione che ha saputo coniugare maturità e freschezza, regalando uve sane e perfettamente bilanciate. Nel calice si apre con intensità e profondità: frutti rossi maturi, note balsamiche e sfumature speziate si intrecciano con richiami di macchia mediterranea, delineando un profilo aromatico ampio e raffinato. Al palato è avvolgente, strutturato ma impeccabilmente armonico: la trama tannica, fitta e vellutata, accompagna un sorso preciso e dinamico, sostenuto da una freschezza che ne esalta la tensione e la persistenza. Il formato magnum amplifica ulteriormente il potenziale evolutivo del 2023, permettendo al vino di maturare con maggiore lentezza e complessità, esprimendo nel tempo tutta la sua profondità. Perfetto per le grandi occasioni, Ornellaia 2023 magnum è più di un vino: è un gesto importante, un centro tavola, un racconto condiviso che si apre lentamente, bicchiere dopo bicchiere.

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 borgherese.

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