



ACQUISTATO IL .....

"Le Serre Nuove" Bolgheri DOC 2023

2023

## Largo ai giovani



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** Terreni di origine marina alluvionale e vulcanica

**Esposizione** Sud - Ovest 50m s.l.m.

**Allevamento** Cordone speronato e potatura guyot

**Densità imp.** 5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Merlot 44%, Cabernet Sauvignon 26%, Petit Verdot 18%, Cabernet Franc 12%

**Gradazione** 14.5% vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** entro 3 anni da oggi

**Abbinamento** Carni rosse, cacciagione e formaggi di media-lunga stagionatura.

**Vinificazione** Ogni varietà e ogni parcella • stata vinificata separatamente. Il vino rimane in barriques 25% nuove e 75% di secondo passaggio nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi • 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** Le Serre Nuove dell'Ornellaia • di colore rosso giovane e intenso. Al naso presenta intensi profumi di frutta rossa matura, con note speziate e tostate. Il gusto • rotondo e vellutato, di grande personalità completato con un finale ricco e persistente, equilibrato, arricchito da lievi sentori balsamici.

Sull'etichetta si legge Bolgheri Rosso DOC. Le Serre Nuove è un vino prodotto da una delle cantine più iconiche d'Italia: Ornellaia. È un rosso piacevolmente semplice ma non banale, ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata al più celebre Supertuscan. Blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot è un perfetto esempio di come i vitigni tipici della zona di Bordeaux abbiano trovato qui, a pochi chilometri dal Mar Tirreno, un habitat ideale. Rosso rubino intenso con sfumature granato, questo vino presenta un bouquet ampio e avvolgente. Note di frutta rossa e nera, fiori, spezie e caffè. In bocca è appagante, con una naturale morbidezza e un equilibrio assoluto tra tutte le sue componenti. Il finale è lungo e lascia in bocca una sensazione vellutata dovuta alla finezza del suo tannino ben levigato.

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