ACQUISTATO IL .....

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC "La Generosità" 2021 2021

Un'opera d'arte



La Vigna

Terreno	terreni di origine marina, alluvionale e vulcanica
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Principalmente cordone speronato e Guyot singolo
Densità imp.	12000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio, quindi reintrodotto nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.
Sensazioni	Al naso tipici sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, bacche di cipresso e classici profumi di ribes nero e frutti scuri, si accompagnano all'assaggio a una fitta trama tannica, che riempie il palato con precisione e finezza. Il finale risulta

persistente, vibrante e porta con sé una sensazione di freschezza aromatica ed eleganza.

Ornellaia 2021 è espressione di un'annata tipicamente bolgherese, in cui non sono mancati periodi soleggiati e privi di precipitazioni, che hanno dato origine a vini ricchi e concentrati, ma allo stesso tempo molto espressivi e generosi. Al naso tipici sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, bacche di cipresso e classici profumi di ribes nero e frutti scuri, si accompagnano all'assaggio a una fitta trama tannica, che riempie il palato con precisione e finezza. Il finale risulta persistente, vibrante e porta con sé una sensazione di freschezza aromatica ed eleganza. In aggiunta, per il progetto Vendemmia d'Artista, Marinella Senatore ha creato un'etichetta d'arte limitata, "La Generosità".

Nessun compromesso. La filosofia di produzione dell'azienda, infatti, si focalizza su un solo obiettivo: la qualità. Del resto siamo a Bolgheri, luogo mitico nell'immaginario di ogni buon sommelier, dove nascono tanti vini famosi e desiderati. E da qui in particolare, dalla Tenuta Ornellaia, vengono alcuni dei vini più conosciuti, premiati e apprezzati al mondo. La tenuta si trova ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Qui, nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti, mentre l'inverno le colline li proteggono dai freddi venti del nord. I vigneti, suddivisi in infinite parcelle, danno vita a uve in grado di valorizzare anche le più piccole sfaccettature di un terroir che non ha paragoni in Italia. E forse nel mondo. Ornellaia: stile ed eleganza.

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