ACQUISTATO IL .....

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2017 2017

Avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti



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	51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	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 e quindi reintrodotto nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.
Sensazioni	Colore rosso rubino intenso, Ornellaia 2018 è caratterizzato da una vivace e intensa espressione aromatica, impronta distintiva dell'annata. Frutti rossi, note agrumate, sentori di liquirizia e macchia mediterranea si combinano, delineando il profilo di Ornellaia 2018. All'assaggio il vino si presenta avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti: la trama tannica, fitta e al tempo stesso setosa, riempie il palato con eleganza e precisione. Il finale è impreziosito da

un’evidente vena sapida che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza.

Agli appassionati di tutto il mondo basta la parola Ornellaia per far nascere, spontaneo, un sorriso. Tecnicamente si tratta di un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Un magico assemblaggio che cambia ogni anno secondo l'andamento della stagione, in perfetta armonia con la natura. Ornellaia 2018, in particolare, nasce da un assemblaggio di Merlot al 51%, con Cabernet Sauvignon al 40% e Cabernet Franc al 7%. Il restante 2%, infine, è di Petit Verdot. L'annata 2018 è stata finalmente un'annata normale da un punto di vista climatico, con un bel inverno freddo, una primavera piovosa e una calda estate soleggiata. La raccolta, come di rigore per un vino di questa levatura, è avvenuta a mano in cassette da 15 kg. E i grappoli, perfettamente maturi e sani, sono stati portati velocemente in cantina per essere sottoposti a una doppia cernita, prima e dopo la diraspatura. Pigiatura soffice, come d'abitudine ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica in acciaio si è svolta a temperature tra i 26 e i 30 gradi ed è stata seguita da una lunga fase di macerazione per circa 10-15 giorni. La malolattica è stata svolta principalmente in barrique di rovere, dove si è svolta anche buona parte della fase di maturazione. Circa 18 mesi, di cui gli ultimi sei con il vino assemblato e finito. Prima della definitiva messa in commercio, però, Ornellaia 2018 ha riposato per un altro anno al sicuro nella cantina della Tenuta. Di colore rosso rubino intenso, Ornellaia 2018 è caratterizzato da una vivace e intensa espressione aromatica. Al naso dominano le note di frutti rossi e agrumi, a cui si affiancano sentori di liquirizia e di macchia mediterranea. In bocca il vino si presenta avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti. La trama tannica, fitta e al tempo stesso setosa, riempie il palato con eleganza e precisione. Il finale è impreziosito da un'evidente vena sapida che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza.

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