ACQUISTATO IL .....

Ornellaia Bolgheri Superiore DOC 2023 2023



Un'opera d'arte

Ci sono vini che raccontano un territorio e vini che ne incarnano l'anima. Ornellaia 2023 appartiene a questa seconda categoria. Nato nel cuore di Bolgheri, dove il Mar Mediterraneo mitiga il clima e accompagna la maturazione delle uve, è il frutto di un'annata complessa ma straordinariamente equilibrata. Le piogge primaverili hanno garantito preziose riserve idriche, mentre le calde giornate estive e le fresche notti di settembre hanno favorito una maturazione lenta e armoniosa. Nel calice esprime tutta la forza e l'eleganza del suo terroir, con profumi intensi di mora e mirtillo che si intrecciano a raffinate sfumature di cacao, mandorla tostata e macchia mediterranea. Il sorso è ampio, profondo e vellutato, sostenuto da una vibrante energia che dona slancio e precisione. Affinato a lungo tra barrique e bottiglia, Ornellaia 2023 rivela una trama tannica setosa e una persistenza straordinaria, confermandosi come una delle espressioni più autentiche e prestigiose di Bolgheri.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp. 12000

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve 53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Gradazione 14.5% 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.

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