



ACQUISTATO IL

Bolgheri Superiore DOC "Ornellaia" 2020

2020

Figlio di un'annata calda e soleggiata



Svinando

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 2020 è un blend composto da un 50% di Cabernet Sauvignon, 32% di Merlot, 13 % di Cabernet Franc e il rimanente 5% di Petit Verdot. Vendemmia a mano in cassette da 15 kg, i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura, e sottoposti a una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente, con la fase di fermentazione alcolica che ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox e in parte in tini di cemento, a temperature inferiori a 25°C per una settimana. La macerazione, invece, si è protratta per circa 10-15 giorni. Quindi, dopo la svinatura, la fermentazione malolattica è stata svolta in barrique di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Per la delicata fase di maturazione, il vino è rimasto in barrique, a temperatura controllata, per un periodo di circa 18 mesi. Ma dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio per permettere al vino finale di affinare per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato. Ultimo passaggio, prima della definitiva messa in commercio, è un'altra sosta in cantina per circa un anno. Con il suo abituale colore rosso rubino intenso, Ornellaia 2020 è caratterizzato al naso da profumi di frutti rossi maturi e delicate note di vaniglia e tabacco dolce. All'assaggio il vino si presenta morbido e vellutato, con un ingresso in bocca piacevole e avvolgente, che invita al secondo sorso. La trama tannica è fitta e allo stesso tempo elegante e il finale si rivela sapido e di bella 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.

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 Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Toscana

Uve 50% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot , 5% Petit Verdot, 13% Cabernet Franc

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 reintrodotta 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 2017 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 2017. 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

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.