

Ornellaia

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

UNIQUE
WINES

Bolgheri DOC Rosso, Toscana, Italia



Desde sus inicios, Ornellaia ha trabajado para crear uno de los grandes vinos del mundo y considera esta búsqueda de la excelencia como parte de su identidad toscana. El refinado estilo mediterráneo de Ornellaia está marcado por la proximidad de Bolgheri al mar y por las decisiones de quienes trabajan en Ornellaia, estableciendo nuevos estándares y creando una experiencia inolvidable para sus clientes.

VINIFICACIÓN

TIPO DE VINO



Vino Tinto

VARIEDAD



44% Merlot
37% Cabernet Sauvignon
11% Cabernet Franc,
8% Petit Verdot

ALCOHOL



14.5%

REPOSO



Maceración de 10 a 15 días y fermentación en acero inoxidable y hormigón a 22-28 °C; crianza de 15 meses en barricas de roble (25% nuevas, 75% de un uso)

CAPACIDAD DE GUARDA



10 a 15 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



16 - 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí profundo con ribete violáceo.



Aromas a frutos maduros del bosque y cerezas, entrelazados con discretas notas especiadas.



Sabor de taninos pulidos y cuerpo armonioso, con acidez refrescante, equilibrio entre potencia y fluidez, y un final persistente.



Ideal para acompañar carnes rojas a la parrilla, caza menor, guisos toscanos, pastas con ragú y quesos curados.

