

Ornellaia

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA

UNIQUE
WINES



Toscana IGT Bianco, 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 Blanco

VARIEDAD



55% Sauvignon Blanc
40% Vermentino
3% Semillon
2% Viognier

ALCOHOL



13.5%

REPOSO



Prensado lento sin fermentación maloláctica; maduración sobre lías finas durante 8 meses en barricas (25% nuevas, 25% usadas), acero, hormigón, ánforas y Wine Globe (50%)

CAPACIDAD DE GUARDA



5 a 8 años

TEMPERATURA DE SERVICIO



10 - 12 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo profundo y vivo.



Aromas a mango exuberante, flores silvestres y almendras.



Sabor de agradable suavidad y riqueza frutal, con viva acidez y un final prolongado con notas de acacia y pétalos de rosa.



Ideal para acompañar mariscos, pescados a la parrilla, ensaladas mediterráneas, platos de ave ligeros y quesos de cabra.

