



ORNELLAIA MASSETINO

IGP TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 94% Merlot, 6% Cabernet franc

Alcohol: 15,0%

Vinificación: La fermentación se realiza con levaduras autóctonas en bodega y el vino cría durante un año en estas mismas bodegas hasta su ensamblaje. Finalmente, vuelve a ponerse en bodega durante otros 3 meses antes de ser embotellado.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



A la vista muestra un color rojo rubí profundo e intenso.



Las sensaciones en nariz son complejas y ricas en aromas: notas de fruta madura, cerezas y guindas dominan el perfume. Es posible percibir notas de tierra, cacao, café y cedro.



En boca la percepción nasal estalla en un sabor rico, amplio e intenso. La estructura está bien equilibrada por el frescor y la persistencia es mágica.



Ideal en combinación con platos ricos y sabrosos, especialmente con carnes: ternera, cordero y ternera. También es excelente en combinación con embutidos toscanos y embutidos.



MASSETO

La Bodega

La bodega Masseto es el símbolo físico monolítico de este vino, al igual que el muro de enormes rocas que marcan el límite de la finca. Cuando piensas en una gran institución, siempre hay un punto de referencia a un edificio específico. Lo mismo se aplica ahora a Masseto y sus viñedos.

Construida para incorporar un proceso de vinificación de flujo por gravedad y beneficiándose del aislamiento natural de la arcilla azul, la estructura de la bodega es simbiótica con las colinas y los viñedos que la rodean.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com