



ORNELLAIA BIANCO IGT TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Después de una decantación estática de aproximadamente 24 horas, se colocó todo el mosto en barricas, 30% nuevas y 70% usadas, para la fermentación alcohólica a temperaturas no superiores a 22 ° C. No se realizó fermentación maloláctica. La crianza continuó durante 10 meses sobre lías con batonnages periódicos durante todo el período y concluyó en tinas de acero durante 2 meses más.

Capacidad de Guarda: 6 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De intenso color amarillo pajizo.



Este vino se caracteriza por aromas de frutas exóticas acompañadas de suaves notas de vainilla finamente tostada.



En boca se muestra rico, denso con fruta dulce, perfectamente equilibrado por un sabroso sabor.



Se recomienda acompañar con: Atipasto, entradas, pescado y carnes blancas frías.



La Bodega

Fundada en 1981, muy cerca del pintoresco pueblo de Bolgheri, en la costa de toscana. La filosofía de Ornellaia se basa en elaborar vinos que sean la expresión más fiel del terroir. Bajos rendimientos, cosecha manual y selectiva, micro-vinificaciones y cuidado hasta el mínimo detalle. Durante 700 años, la familia Frescobaldi ha combinado la tradición, la experiencia y la innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia.