



ORNELLAIA LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA
D.O.C. BOLGHERI, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 54% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot.

Alcohol: 15,0%

Reposo: El vino permaneció en barricas en las bodegas de temperatura controlada de Ornellaia durante unos 15 meses. Después de los primeros 12 meses, el vino se ensambló y luego se devolvió a las barricas para tres meses adicionales de envejecimiento.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo cereza intenso.



Le Serre Nuove dell'Ornellaia tiene una nariz llena de notas frescas de frutas rojas maduras, acompañadas de una vena balsámica viva con notas aromáticas de ciprés y bayas de eucalipto.



El vino es suave y sedoso en boca, llenándolo de una elegante textura tánica y un final sávido y persistente.



Ideal para acompañar con una pizza margarita, fettuccini al pomodoro, berenjenas a la parmesana.



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.