



ORNELLAIA POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA IGT TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedades: 78% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Verdicchio.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Después de una decantación por gravedad de unas 12 horas, los lotes separados de mosto se colocaron en barricas, el 25% nuevo y el 25% usado, en tanques de acero y en cubas de hormigón (50%). Las temperaturas de fermentación no superaron los 22 ° C y el vino no pasó por la fermentación maloláctica. El vino maduró sobre lías finas durante 6 meses, con batonnage regular durante todo el período, seguido del ensamblaje del coupage final.

Capacidad de Guarda: 5 años

Temperatura de Servicio: Servir de 8 a 10 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos.



En nariz libera notas intensas de cítricos y frutas exóticas acompañadas de aromas de hierba cortada y espárragos.



En boca es con cuerpo y vibrante, caracterizado por una acidez vibrante y un final mineral y persistente.



Perfecto para pizza con pera y queso azul; pastas o risottos cremosos con mariscos, perfumados con aceite de trufa o azafrán; langosta a la mantequilla; carnes de caza como jabalí, pato o conejo; o bien, foie grass con manzana y jengibre.



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.