

Bolgheri Rosso DOC "Le Serre Nuove dell'Ornellaia" - Tenuta dell'Ornellaia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (LI)
- Vitigni: 54% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
- Vendemmia: La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice
- Vinificazione: Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente
- Fermentazione: La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26- 30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (25% nuove e 75% di secondo passaggio)
- Affinamento: Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso e nobile
- Profumo: Presenta al naso eleganti sentori fruttati, di ciliegie, amarene, ribes nero, more e mirtili, che sono arricchiti da toni terziari di spezie, caffè, liquirizia e rovere
- Gusto: Morbido, lussureggiante e persistente l'assaggio, espressivo nel frutto e setoso nei tannini.