



Ornellaia 2019

CHF 260.00 | 10 cl = CHF 34.67

Sa couleur intense typique annonce un vin riche en structure et en intensité. Le nez est dominé par des arômes fruités, mûrs, mais aussi frais, qui sont complétés par des notes balsamiques et épicées classiques. Exubérant, dense et ample, le palais présente une structure inhabituelle, âpre et relevée, densément veloutée et d'une grande finesse, qui s'allonge en bouche. La finale longue s'achève sur une impression de constance et de délicates notes épicées.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Ornellaia |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Sous-région | Bolgheri |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2019 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2039 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 345869 |
| Accord mets et vins | Veau, Plats de poisson raffinés, Gibier, Bœuf |
| Avis | Antonio Galloni 97/100 Decanter 98/100 Jancis Robinson 98/20 |



Vinification





Les raisins sont récoltés à la main dans des corbeilles de 15 kg, puis sont sélectionnés avant et après l'éraflage sur des tables de tri doubles pour être ensuite légèrement pressurés. Chaque cépage et chaque parcelle du vignoble est vinifié séparément. La fermentation alcoolique en cuves en acier à température contrôlée de 26 à 30 °C dure deux semaines. Elle est suivie d'une macération de 10 à 15 jours au total. La fermentation malolactique se déroule principalement en barriques de chêne. Le vin mûrit environ 18 mois en barriques dans les caves tempérées du domaine Ornellaia. Le vin est assemblé à l'issue des 12 premiers mois pour créer la cuvée, qui est ensuite remise en barriques pour les 6 derniers mois. La mise sur le marché survient après un vieillissement en bouteille de douze mois.

Histoire

Le mélange de style bordelais a fait fureur en Toscane en 1985. Et il en reste de même aujourd'hui. A la fois moderne et parfaitement fidèle à la tradition régionale, c'est un vin qu'il faut avoir bu au moins une fois dans sa vie.

