



Le Serre Nuove 2021

Rouge rubis intense et opaque avec des reflets noirs ; au nez, parfum séduisant de mûres, de cassis, de bois de cèdre et de tabac doux. Très dense en bouche, avec des arômes de chocolat noir, de bois noble, de baies sombres et mûres et un soupçon de vanille. Il est déjà dans sa première phase de dégustation avec des tanins soyeux et une finale très longue et parfaitement équilibrée.

Producteur	Ornellaia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	349461
Accord mets et vins	Plats mijotés, Gibier, Agneau, Bœuf, Cuisine méditerranéenne



Vinification

Les raisins pour Le Serre Nuove sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés. Chaque cépage est vinifié séparément. Les jeunes vins sont élevés pendant 18 mois en barriques neuves et usagées. Après les 12 premiers mois, ils sont assemblés en une cuvée et affinés pendant 6 mois supplémentaires en barrique.

Terroir





Ornellaia est à moitié caché au pied des collines près de Bolgheri, à quelques kilomètres seulement de la côte méditerranéenne. Pendant les mois d'été, la brise fraîche de la mer caresse doucement les vignobles et les oliveraies proches. En hiver, les collines protègent des vents froids du nord.

Histoire

Produit avec la même passion et le même souci du détail que l'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin digne de ce nom. La composition de merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot allie l'accessibilité et une profondeur de goût remarquable à un potentiel de vieillissement éprouvé.

