



Le Serre Nuove 2021

Rosso rubino intenso e opaco, con riflessi neri; al naso ha un profumo seducente di more, cassis, cedro e tabacco dolce. Al palato è molto denso, con aromi di cioccolato fondente, legno pregiato, frutti di bosco scuri e maturi e un accenno di vaniglia. Mostra già la sua prima maturità di beva con tannini setosi e un finale molto lungo e perfettamente equilibrato.

Produttore	Ornellaia
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2036
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	349461
Adatto a	Brasati, Selvaggina, Agnello, Manzo, Cucina mediterranea



Vinificazione

Le uve de Le Serre Nuove sono raccolte a mano e rigorosamente selezionate. Ogni varietà di uva viene vinificata separatamente. I vini giovani maturano per 18 mesi in barrique nuove e usate. Dopo i primi 12 mesi, vengono assemblati in una cuvée e affinati per altri 6 mesi in barrique.

Terroir





Ornellaia è seminascosta ai piedi delle colline di Bolgheri, a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Durante i mesi estivi, la fresca brezza del mare spazza dolcemente i vigneti e i vicini uliveti; in inverno, le colline proteggono dai freddi venti del nord.

Storia

Prodotto con la stessa passione e attenzione ai dettagli dell'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un degno secondo vino. La composizione di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot combina accessibilità e notevole profondità di gusto con un comprovato potenziale di invecchiamento.

