



Le Serre Nuove 2022

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 | 2022 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2034 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 349462 |
| Adatto a | Verdure, Tartufo, Brasati, Selvaggina, Agnello, Manzo, Cucina mediterranea |
| Valutazioni | James Suckling 95/100 Falstaff 94/100 |



Vinificazione

Il vino viene affinato da 6 a 24 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.

