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.