

Ле Сере Нуове дел Орнелая Болгери DOC

Le Serre Nuove Volte dell'Ornellaia Bolgheri DOC



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Болгери DOC Росо
Винарна	Орнелая

Технически данни

Сортов състав	Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран, Пети Верго
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк

Винификация

Гроздето се бере на ръка в малки касетки от по 15 кг. Гроздовете се селектират ръчно и след ронкане се сортират оптически, след което се пресоват внимателно. Всеки сорт и всеки парцел се винифицира поотделно. Алкохолната ферментация протича отчасти в съдове от неръждаема стомана и отчасти в бетонни съдове при температури между 22-28°C в продължение на две седмици, последвани от мацерация върху ципите за общо около 10-15 дни. Малолактичната ферментация протича в съдове от неръждаема стомана, след което вината се поставят в барици.

Отлежаване

15 месеца в барици (25% нови и 75% използвани веднъж) в избите на Орнелая при контролирана температура. След първите 12 месеца, виното се купажира и след това се връща в бариците за още 3 месеца отлежаване. Виното остава в бутилката още 6 месеца преди пускането му на пазара.

Описание

Накратко

Създадено със същата страст и внимание към детайла, посветени на Орнелая, Le Serre Nuove dell'Ornellaia е истинско второ вино. То е бленд от Мерло, Каберне Совиньон, Каберне Фран и Пети Верго, който съчетава прекрасно първо впечатление и комплексен вкус и аромат с доказан потенциал за отлежаване.

Дегустационни бележки

Наситен рубиненочервен цвят, с лилави отблясъци. Осезаемо и щедро ароматно изражение, характеризиращо се с аромати на зрели червени плодове. Виното е гладко, заоблено, но в същото време е и плътно, което показва страхотен баланс между структура, плътност и елегантност.

Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.

Бележки

