

Орнелая Болгери DOC Суперiore

Ornellaia Bolgheri DOC Superiore



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Болгери DOC Суперiore
Винарна	Орнелая

Технически данни

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

Винификация

Гроздето се бере ръчно в малки щайги и преминава през оптично сортиране във винарната. Всеки сорт и масив се винифицира отделно. Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана и бетон при температури между 26 и 30°C за една седмица, последвана от мацерация в продължение на около 15 дни. Малолактичната ферментация протича основно в дълбоки бъчви, 70% нови и 30% използвани еднократно.

Отлежаване

18 месеца в барици (близо 70% нови) - след първите 12 месеца отлежаване, виното се блендира и след това се връща в бариците за допълнителен период от 6 месеца. След бутилиране, виното отлежава още 12 месеца преди да бъде пуснато на пазара.

Описание

Накратко

Желанието да се покажат изключителните качества на имението е формирало философията на Орнелая от самото начало. Орнелая е кюве от Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран и Пети Верго и автентичен израз на уникален тероар, създаден в хармония с природата.

Дегустационни бележки

Наситен рубиненочервен цвят. Букет е изпълнен с интригуващи пикантни и балсамови нотки, включително нотки на черен пипер, градински чай и ароматни билки. Виното е едновременно плътно и свежо в устата, изпълвайки небцето със своята елегантна танинова текстура и завършвайки с дълъг и свеж финал.

Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.

Бележки

