



"Le Serre Nuove" dell'Ornellaia DOC

Tenuta dell'Ornellaia
Italien, Toskana

Vinifikation

Separate Vinifizierung jeder Rebsortem, Reifung für 15 Monate in 1/4 neuen und 3/4 gebrauchten französische Barriques, Vermählung zur Cuvée nach den ersten 12 Monaten, Verfeinerung für 3 Monate in Barriques, Lagerung für 6 Monate auf der Flasche

Charakter

Rubinrot; im Duft mit grossartigem Ausdruck, reife Früchte und raffinierte Barriquenoten spielen abwechselnd; den Gaumen füllt er mit seiner eleganten Weichheit und begeistert die Sinne; kann mit seiner Balance, Struktur und Fülle bis in den langen Abgang begeistern

Terroir

Den würdigen "Zweitwein" erzeugt das Weingut aus seinen jüngeren Rebanlagen. Die Nähe zum Meer und der Schutz der benachbarten Hügel begünstigen ein Mikroklima, in dem die Trauben perfekt reifen können. Sanfte Meeresbrisen mildern die Sommerhitze, im Winter schützen die Hügel vor den eisigen Winden.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Wild, Pasta mit Trüffel, mediterrans Gemüse

Technische Details

Traubensorten:	50% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	2024 - 2032
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2021	Falstaff	94/100
2021	Wine Enthusiast	95/100
2020	Robert Parker	93/100
2019	Falstaff	94/100
2019	Robert Parker	94/100
2018	Robert Parker	93/100