

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri 2018

Vinícola Ornellaia

Safra 2018 País Itália

Toscana Região SubRegião Bolgheri

Tipo tinto

33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Castas

Petit Verdot

Teor Alcoólico 14%

o vinho estagiou 15 meses em barricas de carvaho francês Maturação

Temperatura de

16 a 18 °C Serviço

Guarda 2025

Decanter 20-40 minutos

95 pts James Suckling | 93 pts Decanter | 93 pts Vinous | 93 pts Premiações

Wine Advocate | 90 pts Wine Spectator

VFDANTF

TAÇA





Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Representante potente dos famosos supertoscanos, fruto de um dos principais produtores da denominação Bolgheri, na costa da Toscana, da renomada Tenuta dell'Ornellaia.

A vinícola, fundada em 1981 por Marchese Lodovico Antinori, preza pela excelência em todos os níveis. Localizada a poucos quilômetros da costa do Mediterrâneo, seus vinhedos fazem fronteira com Sassacaia, na região costeira de Maremma, e desfrutam de uma brisa suave do mar. Os solos são uma mistura complexa de elementos aluviais, vulcânicos e marinhos.

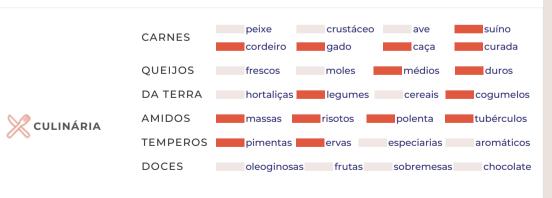
Le Serre Nuove é um blend de Cabernet Sauvignon (33%), Merlot (32%), Cabernet Franc (18%) e Petit Verdot (17%), que combina a profundidade de sabor com o grande potencial de envelhecimento.

Após alguns anos em que o inverno não se expressava com tanto vigor na região, 2018 retornou as condições climáticas normais, garantindo um bom período de temperaturas baixas para as videiras. O clima ainda permitiu aos açúcares e a acidez se desenvolverem lentamente, enquanto os bagos atingiram dimensões maiores, resultado de uma primavera chuvosa.

Para a elaboração deste exemplar, as uvas foram colhidas manualmente e ainda passaram por uma criteriosa seleção em adega através de classificação ótica, garantindo o aproveitamento dos grãos de

ANÁLISE SENSORIAL





DESCRIÇÃO bisteca alla fiorentina, gnocchi com ragu de linguiça, risotto allo zaferano, polenta com ragu de cogumelos, filé à Wellington, salumeria clássica como prosciutto, pancetta, coppa e bresaola

melhor qualidade. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inox e a fermentação malolática foi iniciada em inox e concluída em barricas de carvalho (25% novas e 75% de segundo uso). Cada variedade foi vinificada separadamente e, após o corte, o vinho estagiou 15 meses em barricas francesas antes do engarrafamento.