

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|--|
| Vinho | Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri 2018 |
| Vinícola | Ornellaia |
| Safra | 2018 |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| SubRegião | Bolgheri |
| Tipo | tinto |
| Castas | 33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot |
| Teor Alcoólico | 14% |
| Maturação | o vinho estagiou 15 meses em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2025 |
| Decanter | 20-40 minutos |
| Premiações | 95 pts James Suckling 93 pts Decanter 93 pts Vinous 93 pts Wine Advocate 90 pts Wine Spectator |

VEDANTE



Natural

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 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

de ótima complexidade aromática, com aromas de frutas silvestres (amora, framboesa, cereja), acompanhados por notas florais (rosas) e nuances de especiarias picantes (pimenta rosa e alcaçuz), tabaco e cogumelos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

possui boa estrutura tânica, é encorpado, envolvente e equilibrado; sua acidez é harmoniosa e possui um final longo, nítido e saboroso

CARNES

peixe

crustáceo

ave

suíno

cordeiro

gado

caça

curada

QUEIJOS

frescos

moles

médios

duros

DA TERRA

hortaliças

legumes

cereais

cogumelos

AMIDOS

massas

risotos

polenta

tubérculos

TEMPEROS

pimentas

ervas

especiarias

aromáticos

DOCES

oleoginosas

frutas

sobremesas

chocolate

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



CULINÁRIA

