

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

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

Culinária

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

oleaginosas	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

