

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri 2019
Vinícola	Ornellaia
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho e 6 meses de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Decanter Magazine 94 pts Wine Advocate 94 pts Wine & Spirits Magazine 94 pts Falstaff 93 pts Vinous Media 92 pts Jeb Dunnock 92 pts Raffaele Vecchione 92 pts I Vini di Veronelli

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Representante potente dos famosos **supertoscans**, este vinho é fruto de um dos principais produtores da denominação **Bolgheri**, na costa da Toscana: a **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 chega a safra 2019 através de um **blend de Merlot (54%), Cabernet Sauvignon (28%), Cabernet Franc (14%) e Petit Verdot (4%)**, que combina a profundidade de sabor com o grande potencial de envelhecimento.

O verão de 2019 teve, em média, temperaturas 2° C superiores ao usual para o período, também caracterizada como uma estação extremamente seca. Mas as vésperas da vindima, o calor diminuiu e retornou aos patamares normais, garantindo frutos são, concentrados e com muito *finesse*.

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



Análise gustativa

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

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 estagiou durante 12 meses nas barricas. Após este período, foi realizado o corte, que por sua vez, amadureceu mais 3 meses em madeira, além de outros 6 de afinamento em garrafa nas caves da vinícola.