

Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva

Italia / Toscana / Bolgheri

Ornellaia ble grunnlagt i 1981 av Ludovico Antinori, og på slutten av 90-tallet kom også Robert Mondavi og Marchesi de' Frescobaldi inn på eiersiden. I dag er det dog Frescobaldi som eier Ornellaia, men alle avgjørelser med hensyn til vinmaking blir gjort individuelt av Ornellaia selv. Navnet Ornellaia betyr «mange eiketrær», kalt opp etter områdets mange eiketrær; orniellos. Ornellaia har rundt 100 hektar med vinmarker, og her varierer jordsmonnet fra alluvialt til vulkansk. Det unike mikroklimaet gjør også at de ulike druesortene kan dyrkes der de har optimale vekstforhold.

Produsert på den gjenværende druemassen etter supertoskaneren Ornellaia.



Type	Grappa
Produsent	Ornellaia
Druetyper	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Lagring	36 måneders lagring på eikefat.
Karakteristikk	Gyllen farge med intens og delikat aroma. En smaksrik og elegant grappa med modent fruktpreg og meget god lengde.
Serveringstemperatur	18-20° C
Passer til	Som følge til fet mat, avslutning av et måltid eller som avec.
Webside	www.ornellaia.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,5 L	558302	2887388	kr. 824,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
3	Bestillingsutvalg		



Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Grandi per every moment