

Le Volte dell'Ornellaia

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.

Fra Bolgheri i Toscana.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	IGT
Produsent	Ornellaia
Druetyper	Hovedsakelig Merlot, en liten andel lokale druetyper
Vinifikasjon	20-25 dagers temperaturkontrollert gjæring etterfulgt av malolaktisk gjæring på ståltank.
Lagring	Vinen lagres 10 måneder på franske barriques (2-4 år gamle fat), og slippes på markedet etter tapping på flaske.
Analyse	Sukker: 2,7 g/l Syre: 5,3 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Rubinnrød farge. Elegant aroma med fremtredende elementer av modne bær, krydder og lær. Velbalansert og frisk vin med myke tanniner og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	16-17° C
Passer til	Smaksrike fiskeretter, lyst kjøtt, pasta, svin, storfe, lam og orientalsk mat.
Webside	www.ornellaia.it

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	5822905	4135018	kr. 760,00
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
Ready for every moment