Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Italia / Toscana / Bolgheri



Ornellaia ble grunnlagt i 1981 av Ludovico Antinori, og på sluttten 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	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Ornellaia
Årgang	2021
Druetyper	44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot
Vinifikasjon	14 dagers temperaturkontrollert gjæring i ståltank, etterfulgt av 10-15 dagers maserasjon og malolaktisk gjæring.
Lagring	Vinen lagres 15 måneder på franske barriques (25% nye og 75% annengangsbrukte) og modner 6 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,5 g/l Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Elegant aroma med elementer av modne, røde bær, mynte og et lett eikepreg. Konsentrert og frisk vin med flott balanse og god lengde.
Serveringstemperatur	17-18° C
Passer til	Lam, okse, svin og modne oster.
Webside	www.ornellaia.it

Høyoppløselig bilde

8 059482 400183

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	5909105	5251418	kr. 1 534,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
1	Bestillingsutvalg		

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