

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	DOC
Produsent	Ornellaia
Druetyper	50% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 13% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Vinifikasjon	Manuell sortering av druene. 7 dagers temperaturkontrollert gjæring etterfulgt av 10-15 dagers maserasjon. Deretter malolaktisk gjæring i små, franske eikefat.
Lagring	Vinen lagres 18 måneder på franske barriques (70% nye og 30% annengangsbrukte), og modner 12 måneder på flaske før lansering.
Analyse	Sukker: 2,6 g/l Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Lagringspotensiale 20 - 30 år
Karakteristikk	Dyp rubinrød farge. Elegant og kompleks aroma av solbær, krydder og kaffe. En velbalansert, rik og harmonisk vin med integrerte tanniner og lang ettersmak.
Serveringstemperatur	17-18° C
Passer til	Lyst kjøtt, rødt kjøtt, vilt og modne oster.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	5948905		kr. 5 150,00
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
1			

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