

Bolgheri Superiore DOC "Ornellaia" 2018 - Tenuta dell'Ornellaia



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (LI)
- Vitigni: 51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
- Vendemmia: La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice
- Vinificazione: Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente
- Fermentazione: La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26- 30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio)
- Affinamento: Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato

LA VIGNA:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Vivace e intensa espressione aromatica, impronta distintiva dell'annata. Frutti rossi, note agrumate, sentori di liquirizia e macchia mediterranea si combinano
- Gusto: All'assaggio il vino si presenta avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti: la trama tannica, fitta e al tempo stesso setosa, riempie il palato con eleganza e precisione. Il finale è impreziosito da un'evidente vena sapida che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza.