



Le Serre Nuove 2023

CHF 65.00 | 10 cl = CHF 8.67

Rouge rubis intense et opaque avec des reflets noirs ; au nez, parfum séduisant de mûres, de cassis, de bois de cèdre et de tabac doux. Très dense en bouche, avec des arômes de chocolat noir, de bois noble, de baies sombres et mûres et un soupçon de vanille. Il est déjà dans sa première phase de dégustation avec des tanins soyeux et une finale très longue et parfaitement équilibrée.

Producteur	Ornellaia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323132
Accord mets et vins	Légumes, Truffes, Plats mijotés, Gibier, Agneau, Bœuf, Cuisine méditerranéenne

Vinification

L'élevage se fait en barrique pendant 6 à 24 mois.

Terroir

Ornellaia est à moitié caché au pied des collines près de Bolgheri, à quelques kilomètres seulement de la côte méditerranéenne. Pendant les mois d'été, la brise fraîche de la mer caresse doucement les vignobles et les oliveraies proches. En hiver, les collines protègent des vents froids du nord.

Histoire





Produit avec la même passion et le même souci du détail que l'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin digne de ce nom. La composition de merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et petit verdot allie l'accessibilité et une profondeur de goût remarquable à un potentiel de vieillissement éprouvé.

