



Ornellaia 2022

Sa couleur intense typique annonce un vin riche en structure et en intensité. Le nez est dominé par des arômes fruités, mûrs, mais aussi frais, qui sont complétés par des notes balsamiques et épicées classiques. Exubérant, dense et ample, le palais présente une structure inhabituelle, âpre et relevée, densément veloutée et d'une grande finesse, qui s'allonge en bouche. La finale longue s'achève sur une impression de constance et de délicates notes épicées.

Producteur	Ornellaia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Sous-région	Bolgheri
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322282
Accord mets et vins	Veau, Plats de poisson raffinés, Gibier, Bœuf



Vinification

Les raisins sont récoltés à la main dans des corbeilles de 15 kg, puis sont sélectionnés avant et après l'éraflage sur des tables de tri doubles pour être ensuite légèrement pressurés. Chaque cépage et chaque parcelle du vignoble est vinifié séparément. La fermentation alcoolique en cuves en acier à température contrôlée de 26 à 30 °C dure deux semaines. Elle est suivie d'une macération de 10 à 15 jours au total. La fermentation malolactique se déroule principalement en barriques de chêne. Le vin mûrit environ 18 mois en barriques dans les caves tempérées du domaine Ornellaia. Le vin est assemblé à l'issue des 12 premiers mois pour créer la cuvée, qui est ensuite remise en barriques pour les 6 derniers mois. La mise sur le marché survient après un vieillissement en bouteille de douze mois.

Histoire





Le mélange de style bordelais a fait fureur en Toscane en 1985. Et il en reste de même aujourd'hui. A la fois moderne et parfaitement fidèle à la tradition régionale, c'est un vin qu'il faut avoir bu au moins une fois dans sa vie.

