Ornellaia 2023

Il suo consueto colore intenso testimonia l'elevata struttura e intensità di questo vino. Al naso è caratterizzato da aromi fruttati, maturi ma allo stesso tempo freschi, completati dalle classiche note balsamiche e speziate. Al palato è opulento, denso ed espansivo, con un'eccezionale consistenza aspra e speziata, una densità vellutata e una grande raffinatezza che si espande in bocca. Il lungo finale termina con una sensazione di persistenza e belle note speziate.

Produttore	Ornellaia
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Sottoregione	Bolgheri
Classificazione	DOC
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2043
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323803
Adatto a	Carne di vitello, Tagli di carne pregiati, Selvaggina, Manzo

Vinificazione

Le uve sono state vendemmiate a mano in casse da 15 kg e cernite sia prima che dopo la diraspatura sul doppio tavolo di selezione, per poi essere sottoposte a delicata pressatura. Ogni vitigno e ciascuna parcella vitata sono stati vinificati separatamente. Alle due settimane di fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperature comprese tra 26 e 30°C è seguito un periodo di macerazione totale di 10-15 giorni. La fermentazione malolattica ha avuto luogo principalmente in barrique di rovere. Il vino è invecchiato per circa 18 mesi in barrique nelle cantine a temperatura controllata della tenuta Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi, i vini sono stati affinati in una cuvée e ritrasferiti in barrique per altri 6 mesi. L'introduzione sul mercato è avvenuta dopo dodici mesi di invecchiamento in bottiglia.

Storia

Il taglio bordolese della Toscana ha riscosso grande successo nel 1985, cosa che continua ancora oggi. Prodotto in modo moderno, ma comunque completamente devoto alla tradizione regionale, si tratta di un vino che si vorrebbe bere almeno una volta nella vita.