



Ornellaia Bolgheri Sup. DOC Etichetta Ar 2018

Tenuta dell'Ornellaia

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Toscana
Producteur	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Classification	DOC
Expansion	20 mois en barrique neuve à 70% et barrique usagée à 30%
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18° - 20° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Petit Verdot 3 %, Cabernet Franc 16 %, Merlot 27 %, Cabernet Sauvignon 54 %
Prix	95 Punkte Parker, 97 Galloni /
Numéro d'article	16614818

Commentaires

L'Ornellaia est le vin emblématique et le plus important du domaine Tenuta dell'Ornellaia. Produit pour la première fois en 1985, il est le résultat d'une sélection attentive des vignobles du domaine. L'excellence constante de ce vin, produit avec un soin extrême et en quantités limitées, est confirmée non seulement par les nombreuses reconnaissances et réussites internationales, mais aussi par les meilleures notes que lui attribuent continuellement les principaux leaders d'opinion du secteur dans le monde. Avec les vendanges 2005, l'Ornellaia a fêté ses 20 ans. Cet anniversaire particulier a été célébré par de nombreux événements dans le monde entier et par la création de grands formats spéciaux.

Recommandation culinaire

Un accompagnement noble pour les repas de fête à base d'agneau et de gibier, ainsi que des délices de la cuisine italienne.

Notes de dégustation

Maturité et goût sensuel équilibré sont les deux caractéristiques qui décrivent le mieux l'Ornellaia 2009. Un millésime né d'une année viticole d'abord fraîche puis chaude, où seule la date de vendange précisément chronométrée a permis de préserver la fraîcheur et la qualité aromatique. Le spectre aromatique de ces vins est large et clair, avec les fines notes épicées des fruits bien mûrs combinées à d'agréables accents d'herbes aromatiques ou de chocolat. Le volume harmonieux se déploie immédiatement en bouche, tout en préservant pleinement la finesse gustative, avec un tanin extrêmement délicat et soyeux, qui est porté par une note vive et acidulée-fraîche en finale sans aucune astringence.