



Ornellaia Bolgheri Sup. DOC Etichetta Ar 2022

Tenuta dell'Ornellaia

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Toscana
Produttore	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
Classificazione	DOC
Maturazione	20 mesi in barrique nuove al 70% e barrique usate al 30%.
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	18° - 20° C
Contenuto alcolico	14,5 %
Vitigni	Petit Verdot 3 %, Cabernet Franc 16 %, Merlot 27 %, Cabernet Sauvignon 54 %
Premi	95 Punkte Parker, 97 Galloni /
Articolo n.	16614822

Annotazioni

L'Ornellaia è l'emblema e il vino più importante della Tenuta dell'Ornellaia. Prodotto per la prima volta nel 1985, è il risultato di un'attenta selezione dei vigneti coltivati nella tenuta. La costante qualità di questo vino, prodotto con la massima cura e in quantità limitate, è confermata non solo dai numerosi riconoscimenti e successi internazionali, ma anche dai massimi voti che riceve continuamente dai più importanti opinion leader del settore a livello mondiale. Con l'annata 2005, Ornellaia ha compiuto 20 anni. Questo compleanno speciale è stato celebrato con numerosi eventi in tutto il mondo e con la creazione di grandi formati speciali.

Abbinamenti

Un nobile accompagnamento ai pasti festivi con agnello e selvaggina, nonché alle prelibatezze della cucina italiana.

Note di degustazione

Maturità e gusto equilibrato e sensuale sono le due caratteristiche che meglio descrivono l'Ornellaia 2009. Un'annata nata da un'annata vinicola inizialmente fresca, poi calda, in cui solo la data di vendemmia precisa ha assicurato che la freschezza e l'aromaticità fossero preservate. Lo spettro olfattivo di questi vini è ampio e chiaro, con la fine speziatura della frutta completamente matura unita a piacevoli accenti di erbe aromatiche o cioccolato. In bocca si dispiega subito il volume armonico, preservando in pieno la finezza gustativa, dal tannino estremamente delicato e setoso, che viene portato da una nota vivace e acido-fresca nel finale senza alcuna astringenza.