

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA



Produtor

Tenuta dell'Ornellaia foi criada por Marchese Lodovico Antinori da família Antinori com a ajuda do enólogo Tibor Gál. A propriedade é adjacente a Tenuta San Guido, produtora da Sassicaia. Está localizada aos pés de Bolgherie e de frente para o mediterrâneo. Durante os meses de verão é agraciada com as brisas do mar, enquanto nos meses de inverno as colinas protegem o vinhedo dos ventos do norte. Ornellaia ficou conhecida por ser a resposta competitiva de Lodovico Antinori a a seu primo Nicolo Incisa's Sassicaia e seu irmão mais velho Piero Antinori's Solaia, produtor do também conhecido Solaia. As vinhas da propriedade foram plantadas no ano de 1981 e tendo sua primeira safra produzida em 1985. Em 1987 foi construída uma vinícola moderna e posteriormente foi anexada uma propriedade de 56 hectares no norte de Bolgheri.

Produtor: Louis Roederer

Safra	2014
País	Itália
Região	Toscana
Sub-Região	Bolgheri Superiore
Volume	750ml
Uvas	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	13,5%

Opinião dos Especialistas

"O Bolgheri Rosso 2014 Le Serre Nuove Dell Ornellaia é um exuberante e bem medido vinho tinto que perde nada também em intensidade. Seu blend de 34% de Cabernet Sauvignon, Merlot 50%, 9% Cabernet Franc e 7% Petit Verdot marcham a um ritmo constante com boa fruta acompanhada de toques de couro e o tabaco em folha fresca. O vinho esbanja juventude e charme. Ainda observa-se um toque a mais de taninos e acidez que devem relaxar dentro de um ano ou dois."

90 PONTOS - Robert Parker

Descrição

Feito a partir das vinhas mais jovens da propriedade e com a mesma paixão e atenção aos detalhes que são dados ao Ornellaia, O Le Serre Nuove é um verdadeiro segundo vinho. Com um blend de 50% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc e 7% Verdot este vinho combina a generosidade e profundidade de sabor com uma personalidade envolvente e segura. Os cachos são colhidos à mão em caixas de 15 kg e, depois, selecionados manualmente em uma mesa de classificação dupla, antes e depois desengace e, finalmente, são suavemente esmagados. Cada variedade e cada parcela são vinificadas separadamente. A fermentação alcoólica ocorre em aço inoxidável, a temperaturas entre 26 ° e 30 ° C durante duas semanas, seguido de maceração por cerca de 10-15 dias. A fermentação maloláctica é iniciada em aço inoxidável e completada após a transferência para barris (25% novos e 75% com um ano de uso). O vinho permaneceu na adega com temperatura controlada de Ornellaia por mais 15 meses, é agrupado após os primeiros 12 meses e depois é reintroduzido nos barris por mais 3 meses. Após o engarrafamento, envelhece por mais 6 meses antes de serem vendidos no mercado.