



Le Serre Nuove D'ell Ornellaia 1,5L

1 299:-

1 039,20:- exkl moms

Årgången 2022 i Bolgheri kännetecknades av en klassisk vinter med, för en gångs skull, normala temperaturer. Våren som följde var sval och torr vilket ledde till en sen knoppning. Från maj och framåt följde ännu en lång torka i området vilket blev en rejäl utmaning och stora delar av vingårdarna led av vattenstress under blomningen vilket i slutändan ledde till lägre avkastning. Lyckligtvis så bjöd sommaren på mycket regn och vinstockarna fick ny kraft och kunde återuppta full tillväxt. Nederbörden slutade med perfekt timing strax innan skörden som skedde under perfekta förhållanden och man kunde skörda varje vingård vid perfekt mognad.

Artikelnummer:	X5005OR6006
Typ:	Röda viner
Producent:	Ornellaia
Land:	Italien
Region:	Toscana
Deldistrikt:	Bolgheri
Förpackning:	6
Storlek:	1,5 liter
Alkoholhalt:	14,5%
Passar till:	Elegantare köträtter av lamm och nöt.
Druvor:	Cabernet Franc Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
Årgång:	2023
Vinifikation:	Efter en mjuk och försiktig pressning får musten jäsa på en blandning av rostfria ståltakar och betongfat på temperaturer mellan 22–28°C i två veckor följt av maceration i ca 10-15 dagar. Den malolaktiska jäsningen sker på rostfria ståltankar.

Mognadslagring: Efter jäsning läggs vinet på barriques, 25% nya och 75% 1 år gamla för första lagringsperioden på 15 månader. Efter de första 12 månaderna blandar man de olika faten och läggs sedan tillbaka på faten för ytterligare 3 månaders lagring. Efter buteljering får vinet ligga 6 månader på flaska innan det släpps för försäljning.

Färg: Tät, mörkt röd.