



Le Serre Nuove D'ell Ornellaia 3L

2 629:-

2 103,20:- 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: X5005OR6008

Art.nr systembolaget: 9290008

Typ: Röda viner

Producent: Ornellaia

Land: Italien

Region: Toscana

Deldistrikt: Bolgheri

Förpackning: 1

Storlek: 3 liter

Alkoholhalt: 14,5%

Passar till: Elegantare köträtter av lamm och nöt.

Druvor: Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Merlot
Petit Verdot

Årgång: 2022

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.

Skörd: Skörden tog sin början med Merlot den 25e augusti och avslutades i mitten på oktober med Cabernet Sauvignon. Druvorna handplockades i 15-kilos korgar. Klasarna väljs ut för hand på ett så kallat dubbelsorteringsbord följt av optiskt urval av druvorna för att ytterligare höja kvalitén på valet av druvor. Varje druvsort och varje vingårdsläge vinifieras separat.

Avsmakning: Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022 visar signaturelegans och fräschör. Djupt rödlila nyans och mogen svart frukt, kryddor och lätt rostade fataromer. Generöst och smakrikt med fasta tanniner följt av aromatisk och ihållande finish.