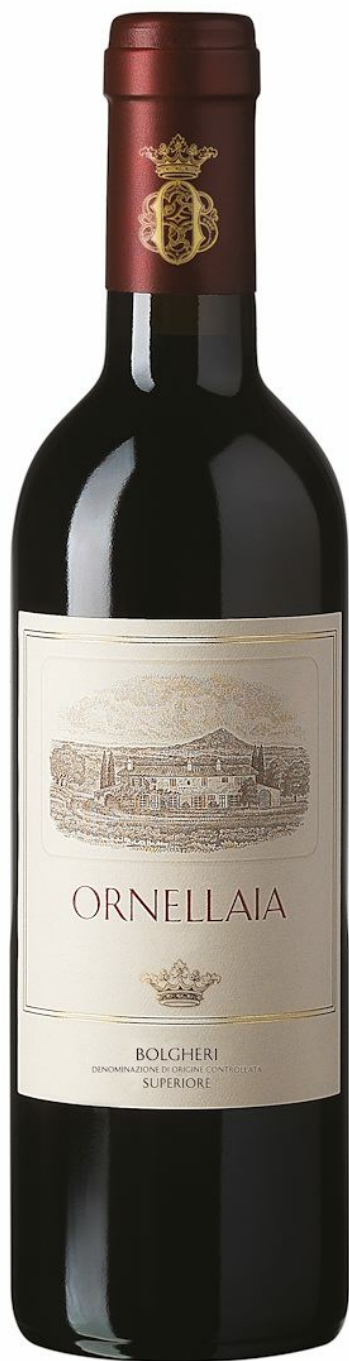




Ornellaia 2020, 375 ml

Vädret var omväxlande och något utmanande. En mild och regnig vinter följdes av en normal vår. En regnig juni-månad följdes av en torr och varm period som varade till slutet av augusti då regn och något lägre temperaturer präglade väderleken. Utmärkta förhållanden för Merlot som skördades i början av september. Detta följdes av en värmebölja som fick sockerhalten i Cabernet Sauvignon/Franc och Petit verdot att skjuta i höjden. I slutet av september kom fler regnskurar och lägre temperatur vilket gjorde att även de druvorna skördades med en normal sockerhalt.

Artikelnummer: X5005OR1202

Typ: Röda viner

Producent: Ornellaia

Land: Italien

Region: Toscana

Förpackning: 12

Storlek: 375 ml

Alkoholhalt: 14,5%

Druvor: 13% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon
32% Merlot
5% Petit Verdot

Årgång: 2020

Vinifikation: Jäsningen tog ca 7 dagar och skedde på en blandning av rostfria ståltankar och betongtankar vid temperaturer på mellan 26–30°C. Vinet fick sedan macerera i cirka 15 dagar.

Mognadslagring: Efter jäsning förs vinet över till ekfat varav 70% är nya och 30% är 1 år gamla, där det fick det sedan genomgå den malolaktiska jäsningen följt av lagring i totalt 18 månader. Efter de första 12 månaderna blandade man de olika faten innan det fick ligga det resterande 6 månaderna. Efter buteljering lagras vinet ytterligare 12 månader på flaska innan det släpps för försäljning.

Skörd: Årgången 2020 ger en kraftfull doft och smak av mogen röd frukt, vanilj, en nyans av tobak och med eleganta tanniner.

Avsmakning:

Djupt rubinröd med klassiska signaturaromer av örter, björnbär och mogen röd och mörk frukt. Smaken som följer är rik på täta tanniner men ändå elegant och finishen som följer är välsmakande och bestående.
