

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri 2019
<b>Vinícola</b>	Ornellaia
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Bolgheri
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	15 meses em barricas de carvalho e 6 meses de afinamento em garrafa
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts James Suckling   94 pts Decanter Magazine   94 pts Wine Advocate   94 pts Wine & Spirits Magazine   94 pts Falstaff   93 pts Vinous Media   92 pts Jeb Dunnuck   92 pts Raffaele Vecchione   92 pts I Vini di Veronelli

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Representante potente dos famosos **supertoscans**, este vinho é fruto de um dos principais produtores da denominação **Bolgheri**, na costa da Toscana: a **Tenuta dell'Ornellaia**.

A vinícola, fundada em 1981 por **Marchese Lodovico Antinori**, preza pela excelência em todos os níveis. Localizada a poucos quilômetros da costa do Mediterrâneo, seus vinhedos fazem fronteira com Sassacaia, na região costeira de Maremma, e desfrutam de uma brisa suave do mar. Os solos são uma mistura complexa de elementos aluviais, vulcânicos e marinhos.

**Le Serre Nuove** chega a safra 2019 através de um **blend de Merlot (54%), Cabernet Sauvignon (28%), Cabernet Franc (14%) e Petit Verdot (4%)**, que combina a profundidade de sabor com o grande potencial de envelhecimento.

O verão de 2019 teve, em média, temperaturas 2° C superiores ao usual para o período, também caracterizada como uma estação extremamente seca. Mas as vésperas da vindima, o calor diminuiu e retornou aos patamares normais, garantindo frutos são, concentrados e com muito *finesse*.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi vivo

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

de ótima complexidade aromática, com aromas de frutas silvestres (amora, framboesa, cereja), acompanhados por notas florais (rosas) e nuances de especiarias picantes (pimenta rosa e alcaçuz), tabaco e cogumelos

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

possui boa estrutura tânica, é encorpado, envolvente e equilibrado; sua acidez é harmoniosa e possui um final longo, nítido e saboroso

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos

Para a elaboração deste exemplar, as uvas foram colhidas manualmente e ainda passaram por uma criteriosa seleção em adega através de classificação ótica, garantindo o aproveitamento dos grãos de melhor qualidade. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inox e a fermentação malolática foi iniciada em inox e concluída em barricas de carvalho (25% novas e 75% de segundo uso). Cada variedade foi vinificada separadamente e estagiou durante 12 meses nas barricas. Após este período, foi realizado o corte, que por sua vez, amadureceu mais 3 meses em madeira, além de outros 6 de afinamento em garrafa nas caves da vinícola.