



ORNELLAIA TOSCANE

Fondé en 1981, dans une région idyllique de la Toscane, le domaine Tenuta Dell'Ornellaia produit de grands vins fins reconnus dans le monde entier.

A la recherche d'une qualité irréprochable, ses producteurs ont fait du domaine un vignoble avec un potentiel infini, cultivé avec sagesse et une connaissance pointue du travail de la vigne.

Les producteurs, qui voient leur travail comme celui d'un artiste, cherchent avec chaque nouveau millésime à créer une « œuvre d'art ».



VIGNOBLE :

Cépages : 45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet franc, 7% Petit Verdot

Le domaine du Tenuta dell'Ornellaia s'étend sur un sol d'origine volcanique et marin unique. La proximité avec la mer confère au vignoble un microclimat spécifique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges : 100 % manuelles

La vendange se fait manuellement et les meilleures grappes sont sélectionnées. La fermentation se déroule de façon séparée par cépage et par parcelle de terrain pour un total de 66 différentes bases.

Elevé 18 mois en barriques. Après les 12 premiers mois, l'assemblage a lieu et le vin vieillira encore 6 mois en barriques. Le vieillissement sera complété avec 12 mois en bouteille avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Vin à la robe rouge violacé foncé. Nez aux accents de cerise, de fruits noirs, de chocolat de bois et d'épices. Laissant percevoir une agréable fraîcheur, ce rouge est pourvu de tannins serrés. De plus, il s'affirme par des saveurs de cassis, de mûre, de réglisse et de tabac. La bouche d'une texture ample culmine dans une finale persistante.

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

