# VININFORMATION




## Ornellaia

Ornellaia

Bolgheri, Toscana, Italien

Toscana ligger i det centrale Italien mellem Firenze og Siena. Vinmarkerne i Toscana ligger i en varierende højde mellem 250-600 m over havet. Området er kendt for de supertoscanske vine fra Bolgheri (lavet med druesorter brugt i Bordeaux), men de klassiske områder, som fx. Chianti og Brunello di Montalcino har sikret den høje anerkendelse i over hundrede år.

Ornellaia blev grundlagt i 1981 af Ludovico Antinori, fra den gamle aristokratiske vin familie i Firenze. Lodovico startede sin karriere med broderen Piero, skaberen af Sassicaia fra vingården Tenute San Guido. Deres veje skiltes og Ludovico beplantede de 135 ha land ved siden af Sassicaias marker i Bolgheri, som han havde fået i arv. Ludovico Antinori solgte sit livsværk Ornellaia i 2003 til en gruppe vininvestorer bestående af Mondavi og Frescobaldi. Siden 2005 har Marchesi de' Frescobaldi, der også er en 700 år gammel slægt, haft det fulde ejerskab af Ornellaia. I 2006 påbegyndte Frescobaldi Ornellaia Vendemmia d'Artista. Projektet betyder at der hvert år er en ny artist, der laver etiketter til Ornellaia og vinen gives navn efter sin fremtræden. Der findes en af disse flasker i hver 6 stk. trækasse. (75 cl.)

Husets flagskib Ornellaia har vundet berømmelse som værende mindst på niveau med broderens Sassicaia. Kun de bedste druer bruges, altså dem som har udviklet sig mest optimalt i de respektive årgange og det betyder at druesammensætningen variere fra år til år. "Ornellaia 2020 stands out on the nose with ripe red fruits and delicate vanilla and gentle tobacco notes. Upon tasting, the wine reveals itself to be rounded and velvety, making an enjoyable and engaging first impression that entices further sipping. The tannins are dense yet elegant and the finish proves to be savoury and enduring." Olga Fusari - Winemaker

| | |
|---|---|
| Druesort: | 50% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 13% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot |
| Vinifikation: | Drueklaser afstilkes. Hver mark og blok vinificeres seperat. Alkoholisk gæring i stål- og cementtanke. Malolaktisk gæring sker i eg (70% nye, 30% 1 års brugte).Vinen lagres i samme egetræsfade i 18 mdr. Efter de første 12 mdr. samles vinen og lagres færdig i 6 mdr. Efter aftapning lagres den yderligere 12 mdr. i flasken inden frigivelse. |
| Smagsnoter: | Tæt, fyldig og intens med flotte integrerede tanniner og noter af mørke frugter, bær, læder, balsamico, kakao, frisk tobak og krydderier. |



SIGURD MÜLLER
VINHANDEL A/S