

# ORNELLAIA

## Poggio alle Gazze 2021

**65,00\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	15175719
	Prix licencié	56.53\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geographica tipica (IGT)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 61 %
	Cépage(s)	Viognier 23 %
	Cépage(s)	Vermentino 14 %
	Cépage(s)	Petit manseng 3 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

En 1981, Le Domaine Ornellaia est fondé par Marchese Lodovico Antinori. ORNELLAIA, perçu comme l'un des vignobles le plus emblématique du monde, a prospéré sous la propriété de la famille Frescobaldi. Notre philosophie de production s'articule autour de l'obsession de l'excellence d'Ornellaia - à tous les niveaux. Chaque choix que nous faisons est d'une importance absolue et implique une attention aux détails.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2021 affiche sa teinte habituelle de jaune paille brillant; le nez est complexe et engageant avec une palette d'agrumes, de fruits exotiques et de notes de fleurs blanches accompagnées d'herbe fraîchement coupée et d'asperges. En bouche, le vin est généreux et rafraîchissant, culminant dans une finale savoureuse et minérale persistante, véritable représentation de la région.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les températures de fermentation n'ont pas dépassé 22°C et le vin n'a pas subi de fermentation malolactique. Le vin est élevé sur lies fines pendant 6 mois, avec un bâtonnage régulier tout au long de la période, suivi de l'assemblage de l'assemblage final. Après un léger collage, il a reposé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être commercialisé.

