

# ORNELLAIA

## Ornus dell'Ornellaia Toscana 2013

**89,00\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	13536162
	Prix licencié	77.41\$
	Conditionnement	3x375ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Apéritif-Dessert-Fortifié
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Indicazione geografica protetta (IGP)
	Région	Toscane
	Cépage(s)	Petit manseng 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	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

L'œnologue en chef Axel Heinz décrit le vin comme suit ; couleur doré intense avec des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes et d'abricots, effluves florales et de caramel. En bouche, saveurs agréables de fruits tropicaux, de miel et de pain d'épices. Bouche suave avec une superbe vivacité et tout en harmonie.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangés à la main, chaque lots ont été pressés et fermentés séparément. Après un pressage léger et une décantation naturelle. Le moût a ensuite été soutiré en barriques neuves pour une fermentation à une température de 20 °C., la fermentation a été arrêtée par froid et affiné dans ces fûts pour une période de 12 mois avant l'embouteillage, le vin a été affiné en bouteille pour une période de 12 mois avant la commercialisation.

