

Ornellaia Societa Agricola Masseto Toscana IGT Tenuta Ornellaia



ORNELLAIA



Art.-Nr.:	060345-2021
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	24
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	100% Merlot
Restzucker:	2,800 g/l
Säure:	5,400 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	15
Alkoholgehalt:	15,5 %
Anbauregion:	Toscana (Toscana)
Ausbau:	im neuen Barrique
EAN:	4058447030070

Preise

Flasche 1.005,00 € brutto

Preis pro Liter: 1.340,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Vinifikation:

- Die Trauben wurden **von Hand in 15-kg-Kisten gelesen**.
- Vor und nach dem Entrappen erfolgte eine **manuelle Sortierung auf einem doppelten Sortiertisch**.
- **Sanftes Anpressen** der Trauben.
- **Gärung:** • Hauptsächlich in **Betontanks**.
- Kleine Mengen auch im **Fass**, bei Temperaturen zwischen **25-30 °C**.

- **Mazeration:** 21-28 Tage.
- **Malolaktische Gärung:**
- In **100 % neuen Eichenfässern**.
- Die Partien blieben **12 Monate getrennt**.

- **Reifung:**
- Nach der Assemblage weitere **12 Monate im Fass**.
- Insgesamt **24 Monate Fassreife**.

- **Flaschenreife:**
- **12 Monate** vor Freigabe.

Beschreibung:

Der **Masseto 2021** vereint **Eleganz, Kraft und Tiefe**.

- **Nase:** Harmonie lebhafter, geheimnisvoller Aromen.
- **Gaumen:** Saftigkeit, Struktur, lang anhaltende Präsenz.
- **Nachhall:** Würzig, ausdrucksstark.
- Jede Parzelle wurde separat angebaut.
- Nach einem heißen Sommer reifte der Wein ein weiteres Jahr auf der Flasche.
- Ein kraftvolles Bekenntnis zu einem besonders reichen Jahrgang.

Empfehlung:

Ideal zu **Rind, Wild** oder **Trüffelgerichten**.

Bewertungen: • **Robert Parker:** 95 Punkte (Feb. 2024)

- **Wine Spectator:** 99 Punkte (Okt. 2024)
- **Decanter:** 99 Punkte (Apr. 2024)
- **James Suckling:** 98 Punkte (Jul. 2024)
- **Antonio Galloni:** 100 Punkte (Feb. 2024)
- **Wine Enthusiast:** 99 Punkte (Dez. 2024)

