



ORNELLAIA

2022

—* LA DETERMINAZIONE *

L'annata 2022 ha richiesto una certa
finezza nell'approccio alla vinificazione
e ha beneficiato di una serie fortunata
di eventi climatici in prossimità della raccolta.

È stata un'annata delicata,
con numerose sfide nel corso dell'anno,
ma l'instancabile lavoro di squadra,
unito al supporto della natura
al momento giusto, ha prodotto un vino
particolarmente ricco di sfumature.



ORNELLAIA
2022
BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE
TOSCANA

6 x 750 ml e

11-06-019
HT
DE.BK

ORNELLAIA
2022
LA DETERMINAZIONE

BOLGHERI
D.O.C. SUPERIORE
TOSCANA
ORNELLAIA
2022
LA DETERMINAZIONE

ORNELLAIA
2022
LA DETERMINAZIONE



AIA



ORNELLAIA

2022

—✻ LA DETERMINAZIONE ✻—

Dall'annata 2012 di Ornellaia, un artista conosciuto a livello mondiale, ispirandosi al carattere scelto per descrivere le peculiarità di quella annata, realizza un'etichetta speciale per il formato 750 ml che veste una bottiglia su sei in ogni cassa.

Pascale Marthine Tayou è l'artista scelto per interpretare "La Determinazione", il carattere di Ornellaia 2022, per la 17ma edizione di Ornellaia *Vendemmia d'Artista*.



ORNELLAIA

2022



BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
TOSCANA

ORNELLAIA



ORNELLAIA

2022

— LA DETERMINAZIONE —

BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

55% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT, 10% CABERNET FRANC, 10% PETIT VERDOT

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio.

Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi.

Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

La vendemmia dei rossi è iniziata il 25 agosto con il Merlot, proseguendo a settembre con il Cabernet Sauvignon, per concludersi il 10 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a una pigiatura soffice. Nel 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio, quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ornellaia 2022 presenta un bouquet molto espressivo con degli aromi di frutta nera e dei tocchi di vaniglia e tabacco. Questa complessità olfattiva si ritrova in bocca dove il vino si esprime con un attacco ampio e deciso. Poi la potente struttura tannica compare e ci accompagna verso un finale sapido e lungo. Nonostante un'annata 2022 in cui il caldo è stato presente a lungo, Ornellaia si esprime come sempre con le sue principali caratteristiche di eleganza e freschezza.



ORNELLAIA

2022



BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO
TOSCANA

ORNELLAIA



ORNELLAIA

BIANCO

2022

BOLGHERI DOC BIANCO

100% SAUVIGNON BLANC

Ornellaia Bianco nasce al fianco del grande vino Ornellaia e traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante

le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi. Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

La vendemmia dei bianchi è iniziata il 16 agosto con il Sauvignon Blanc.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in legno, per il 25% nuovo e per il 75% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneaux da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con bâtonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 2 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino ha un profilo molto complesso e delicato al naso, con aromi di frutta matura come mango e pesca, accompagnati da eleganti sentori di fiori di mandorlo e un tocco di pane tostato. In bocca, si presenta avvolgente e ricco, con una struttura piena e generosa, regalando una sensazione di pienezza e rotondità. L'armonia tra i vari elementi è impeccabile, creando un'esperienza gustativa equilibrata. Il finale si distingue per la sua freschezza e sapidità, che conferiscono persistenza e lasciano una piacevole impronta sul palato.



LE SERRE NUOVE
DELL' ORNELLAIA

2023



BOLGHERI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

TOSCANA



LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA

2023

BOLGHERI DOC ROSSO

44% MERLOT, 37% CABERNET SAUVIGNON, 11% CABERNET FRANC, 8% PETIT VERDOT

Nasce dagli stessi vitigni, sotto lo stesso cielo, dalla stessa filosofia. Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un secondo vino fiero, ha il dono di anticipare il carattere dell'annata del vino simbolo della tenuta e, insieme, di offrire il proprio punto di vista. La gioia del suo sorso si evolve nel tempo aggiungendo all'energia della giovinezza il fascino della maturità.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Dal 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento, a temperature tra 22-28°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tini di acciaio, successivamente i vini sono stati trasferiti in barriques (25% nuove e 75% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2023 presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che ne esaltano la giovinezza e la bella concentrazione. Al naso spiccano profumi netti di frutti di bosco maturi, di ciliegia, intrecciati a delicate note speziate, espressioni tipiche di una bella maturità delle nostre uve. In bocca il vino si distingue per una trama tannica ben cesellata, sostenuta da una struttura armoniosa e perfettamente bilanciata da una freschezza vivace. L'equilibrio tra potenza e scorrevolezza regala come sempre una beva piacevole e coinvolgente, che lascia presagire un'ottima evoluzione pur nella sua pronta piacevolezza.



LE VOLTE
DELL' ORNELLAIA

2023



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



LE VOLTE DELL' ORNELLAIA

2023

TOSCANA IGT ROSSO

55% CABERNET SAUVIGNON, 40% MERLOT, 5% PETIT VERDOT

Immediatamente piacevole, versatile e spensierato, Le Volte dell'Ornellaia racconta una storia di convivialità. Attraverso questo rosso brillante, si inizia a entrare nel mondo di Ornellaia e a condividere con semplicità quella passione per la qualità che qui si respira quotidianamente e che si ritrova in ogni sorso.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita.

L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre in vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Volte dell'Ornellaia 2023 si presenta con un colore profondo e un'aromatica espressiva, dominata da intensi profumi di frutta matura come mirtillo e mora. Al palato, il vino è ampio e avvolgente, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Il finale è lungo e piacevole, con tannini setosi che aggiungono eleganza e morbidezza all'esperienza gustativa.



POGGIO
ALLE GAZZE
DELL' ORNELLAIA 2023



TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

POGGIO
ALLE GAZZE
DELL' ORNELLAIA 2023

TOSCANA IGT BIANCO

53% SAUVIGNON BLANC, 37% VERMENTINO, 7% VIOGNIER, 3% SEMILLON

Orizzonte sul Mediterraneo e radici ben piantate nella più profonda identità di Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia rivela con freschezza e caparbietà un genius loci che sa essere delicato come una brezza e contemporaneamente sontuoso e sicuro di sé.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita.

L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto.

L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

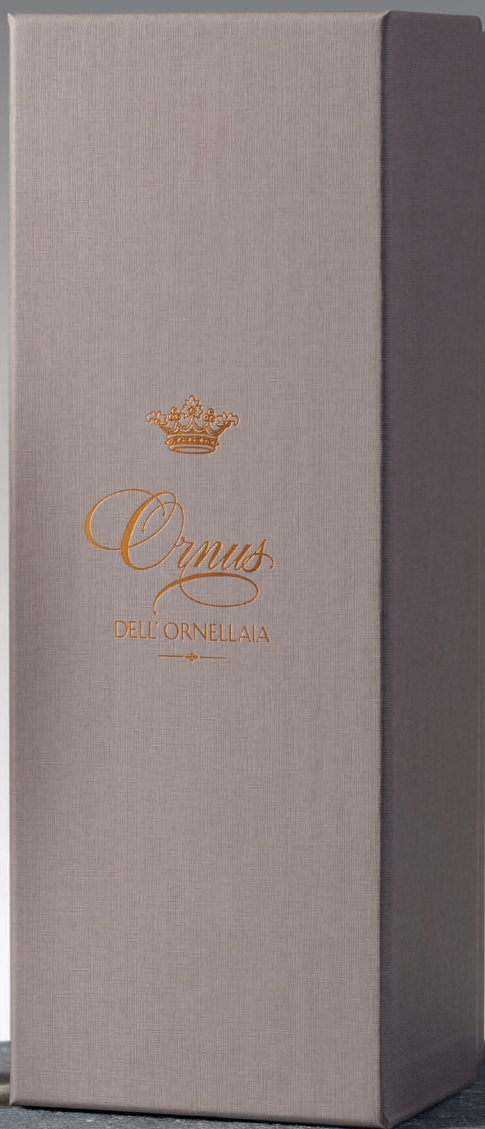
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con bâtonnage scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino dal profilo aromatico esuberante, presenta un naso espressivo e aperto che rivela note di frutto della passione e spezie. Al palato si presenta croccante, fresco e vibrante, offrendo un'esperienza gustativa vivace e dinamica. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2023 si distingue per la sua eccellente bevibilità e la sua grande piacevolezza.







TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

100% Petit Manseng Alc.: 14% vol. Zuccheri residui: 130 g/L

'Fraxinus Ornus' è il nome latino dell'Orniello. A questa antica pianta mediterranea, Ornellaia deve il suo nome e le è dedicato anche questo vino dolce, frutto della vendemmia tardiva di un piccolissimo vigneto. Tempo, esperienza e meditazione.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi. Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina ogni raccolta ha prodotto un lotto di vinificazione che è stato pressato e vinificato separatamente. Dopo una lunga e soffice pressatura, e una decantazione naturale di una notte, i vari lotti sono stati fermentati in barriques di rovere nuove al 100% con temperature non oltre i 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. Non è stata eseguita la fermentazione malolattica.

Dopo essere stati travasati, i vini hanno trascorso 12 mesi d'invecchiamento, dopodiché è stato realizzato il blend dei vari lotti. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

Ornus dell'Ornellaia è ispirato dalla passione per il nostro territorio e dal desiderio di esplorare le sue potenzialità a produrre grandi vini dolci d'appassimento, favoriti dalla stagione mite e particolarmente ventilata tipica dell'autunno bolgherese. Ornus dell'Ornellaia 2022 ha un bellissimo colore dorato. Il naso presenta una complessità incredibile con degli aromi di miele di acacia, di pesca, di marmellata di mela cotogna e di caramello. La bocca è molto cremosa, ricca, con un perfetto equilibrio tra acidità e zucchero che lo rendono veramente armonioso. Il finale è sapido con una bellissima freschezza che ci accompagna fino alla fine della degustazione.





Eligo

DELL' ORNELLAIA

GRAPPA RISERVA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva è ottenuta dalle vinacce di Ornellaia e invecchiata esclusivamente in botti di proprietà dell'azienda; il rigoroso processo di selezione delle uve nel vitigno e nella fase di produzione è fondamentale per la distillazione di questa Grappa di qualità superiore. Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva è espressione della filosofia di Ornellaia, secondo cui un processo rigoroso di selezione delle uve nel vigneto e in ogni fase della produzione sono fondamentali per creare la migliore qualità possibile. Con l'arrivo dell'autunno, dopo che i vini dell'Ornellaia sono stati trasferiti nelle botti di rovere francese per l'affinamento, le vinacce vengono affidate a una distilleria artigianale nel cuore della campagna toscana. Qui il mastro distillatore, forte delle proprie competenze, estrae il delicato cuore aromatico dalle bucce di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Dopo la paziente distillazione in piccoli alambicchi di rame, la grappa viene affinata per almeno tre anni - un tempo doppio rispetto a quanto previsto per ottenere una Grappa Riserva - nelle botti di proprietà di Ornellaia. Viene poi assemblata con le riserve delle annate precedenti per ottenere maggiore ampiezza e carattere. Per garantirne l'artigianalità, la grappa è distillata, assemblata e imbottigliata nella stessa distilleria. Con i suoi aromi, la trama setosa e le splendide sfumature dorate, Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva si distingue per l'origine e lo stile unici, ispirati alla natura e perfezionati dall'uomo.



DELL' ORNELLAIA

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

DELL' ORNELLAIA

OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
ITALIANO

CAMPAGNA DI RACCOLTA 2024



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I filari di ulivi e viti si dispiegano fianco a fianco, modellando il paesaggio. L'Olio dell'Ornellaia esprime le straordinarie qualità del terroir unico dell'Ornellaia e il suo legame armonioso con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e di colore verde, al naso intenso e potente, ricco di note vegetali che richiamano l'erba fresca appena tagliata. Il gusto è ampio e complesso, fruttato e vegetale. Con amaro e note piccanti leggeri ed in perfetta armonia.

L'olio Extra Vergine di Oliva dell'Ornellaia è ottenuto dalla spremitura di olive provenienti da circa 2000 piante, in gran parte secolari, che dimorano all'interno di Ornellaia.

Nei nostri oliveti si coltivano varietà tipiche della Toscana come il Frantoio, il Moraiolo e il Leccino ma anche varietà più locali come il Gremignolo di Bolgheri, l'Olivastro di Suvereto e la varietà Ornellaia che ha preso il nome dal podere attorno al quale oggi si sviluppa la tenuta.

La raccolta è eseguita manualmente così da selezionare la massima qualità pianta per pianta a mantenere l'integrità del frutto in tutta la sua freschezza.

Per prevenire l'ossidazione ed ottenere un olio della miglior qualità possibile, le olive vengono portate al frantoio dove la spremitura viene effettuata entro due ore dal conferimento.

L'olio, fresco di spremitura, con il suo aroma fruttato e ricco di proprietà antiossidanti, viene prima filtrato e poi conservato in contenitori di acciaio a temperatura controllata dove mantiene al meglio le caratteristiche organolettiche.