



## Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Bestseller du domaine Ornellaia

### Description:

Le Volte dell'Ornellaia combine la puissance expressive méditerranéenne de plénitude opulente et généreuse, avec structure et complexité. Le style accessible du Le Volte dell'Ornellaia reflète la philosophie et le savoir-faire d'Ornellaia.

### Profil aromatique:

Rubis foncé, reflets violets. Bouquet très vineux aux généreuses notes de cerises et de cassis, sur des touches de cannelle et de chocolat crémant. L'attaque douce fait place à une bouche très veloutée, juteuse et fruitée, marquée par les cerises et les framboises, corps moyen; délicats arômes toastés et un peu de sous-bois dans la finale persistante.

### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Italie

**Sous-région:** Divers Toscane

**Producteur:** Ornellaia

**Elevage:** 10 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5%

**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

**N° article:** 0179723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Le Volte

Toscana IGT  
Ornellaia

**Herkunft:** Italie  
**Notation:** Decanter 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionnelle  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.