



## 2010 Ornus dell'Ornellaia

Toscana IGT, Tenuta dell'Ornellaia

### Accompagne idéale:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.

### Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Divers Toscane
<b>Producteur:</b>	Ornellaia
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Manseng
<b>Référence:</b>	0896510

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Ornus dell'Ornellaia**

Toscana IGT  
Tenuta dell'Ornellaia

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Petit Manseng
<b>Apogée:</b>	Les vins doux légers se savourent jeunes; les grands vins liquoreux se gardent jusqu'à 50 ans, voire plus.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.