



2019 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Le compagnon idéal d'un repas, signé Ornellaia

Note de dégustation:

Rubis aux nuances grenat. Cerises et framboises dans le nez ouvert, également des touches de pain grillé et de caramel. La bouche veloutée et d'une fantastique élégance, révèle à nouveau des arômes de baies rouges, mais également de caramel et de chocolat au lait, sur un soupçon de thym; belle intensité aromatique soutenue par des tannins mûrs, finale incroyablement longue.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour de la viande braisée, un gigot d'agneau ou de la tagliata de bœuf. Il s'accorde aussi parfaitement avec un civet de chevreuil, du rôti de boeuf aux champignons et un peccorino bien fait.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Ornellaia
Notation(s):	Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18/20
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Merlot
Référence:	0179719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Origine: Italie
Notation(s): Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18/20
Cépage(s): Merlot
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.