



2021 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 Volte dell'Ornellaia reflète la philosophie et le savoir-faire d'Ornellaia.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

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): Wine Spectator 92/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20

Elevage: 10 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): Merlot

Référence: 0179721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Origine:	Italie
Notation(s):	Wine Spectator 92/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.