



## 2023 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):**

Decanter 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100

**Elevage:**

10 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

13.5 %

**Cépage(s):**

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

**Référence:**

0179723

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

Taille: A7 74x105

### **Le Volte**

Toscana IGT  
Ornellaia

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** Décanter 91/100, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100  
**Cépage(s):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 10 Mois en Barrique  
**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.