



2020 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Verkaufshit von Ornellaia

Descrizione del vino:

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, grosszügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia spiegelt die Philosophie und das Savoir-Faire von Ornellaia wider.

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr vinöse Nase, die von viel roter Frucht geprägt ist, Caramel und einer dezenten Würze. Warmer Auftakt, abgelöst von einer prächtigen Aromatik, sehr einnehmend, mit viel Schmelz und Dichte, unterlegt von einer passenden Saftigkeit, aromatisch nicht nachlassend bis ins ausgedehnte Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2029
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Numero di articolo:	0179720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18/20, Antonio Galloni 89/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.