



2021 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Descrizione del vino:

Volte dell'Ornellaia combina la forza espressiva mediterranea di una pienezza opulenta e generosa con la struttura e la complessità. Lo stile accessibile di Volte dell'Ornellaia riflette la filosofia e la competenza di Ornellaia.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | IT |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Divers Toscane |
| Produttore: | Ornellaia |
| Valutazioni: | Wine Spectator 92/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Varietà d'uva: | Merlot |
| Numero di articolo: | 0179721 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | IT |
| Valutazioni: | Wine Spectator 92/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20 |
| Varietà d'uva: | Merlot |
| Maturità: | fino a 2030 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 10 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |