



## 2022 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Il più venduto della cantina Ornellaia

### Descrizione del vino:

Le Volte dell'Ornellaia combina l'espressività mediterranea di una ricchezza opulenta e generosa con la struttura e la complessità. Lo stile accessibile de le Volte dell'Ornellaia riflette la filosofia e l'esperienza di Ornellaia.

### Nota di degustazione:

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein sehr vinöses, ausschweifendes Bouquet nach Kirschen und Cassis, auch einige Zimtnoten und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, fruchtbetonten Gaumenaromatik, wiederum Kirschen, auch Himbeeren, sehr saftig und feinaromatisch, von mittlerem Körper; sanfte Röstaromen und etwas Unterholz im anhaltenden Finish.

### 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:

Italia

### Regione:

Toscana

### Sottoregione:

Divers Toscane

### Produttore:

Ornellaia

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Varietà d'uva:

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0179722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Volte**

Toscana IGT  
Ornellaia

|                             |                                                                                                                                    |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                                                                             |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 18/20                                                                                                                        |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot                                                                                |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                                                                                       |
| <b>Vinificazione:</b>       | 10 Mesi in Barrique                                                                                                                |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.0 %                                                                                                                             |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |