



2023 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Il bestseller della tenuta 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 l'esperienza di Ornellaia.

Nota di degustazione:

Rubino scuro con riflessi violacei. Bouquet molto vinoso con generose note di ciliegie e ribes nero, con sentori di cannella e cioccolato Crémant. L'attacco morbido lascia il posto a un palato molto vellutato, succoso e fruttato, caratterizzato da ciliegie e lamponi, di medio corpo; delicati aromi tostati e un tocco di sottobosco nel finale persistente.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Ornellaia

Valutazioni:

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

Vinificazione:

10 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Varietà d'uva:

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

Numero di articolo:

0179723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Origine: Italia

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

Varietà d'uva: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 10 Mesi in barrique

Gradazione
alcolica: 13.5 %

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