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, Score 18/20, Antonio Galloni 90/100
Vinificazione:	10 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Varietà d'uva:	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0179723

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

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

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch