

DRINKS.

Le Volte Dell'Ornellaia Toscana IGT 2023 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	2249807523
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l., Località Ornellaia, 191 Fraz. Bolgheri, 57022 Castagneto Carducci, Italie
Marque	Ornellaia
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Au nez, des arômes intenses de baies rouges et de pétales de rose. En bouche, corsé, avec des tanins denses et une acidité vive. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Merlot, Cabernet Sauvignon et Sangiovese
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	entrées, grillades, cuisine méditerranéenne, viandes rouges

Description

Les terres d'Ornellaia se trouvent à quelques kilomètres seulement de la côte méditerranéenne et sont plantées de célèbres cépages bordelais, comme c'est le cas pour les producteurs de Toscane. La cave se targue de produire des vins de grande qualité à proximité de Bolgheri. L'assortiment comprend à la fois des super-toscans, qui sont très demandés malgré l'absence d'appellation, et des vins ayant le statut de "DOC". Les premiers ceps de vigne ont été plantés sur le domaine en 1982. Le Volte dell'Ornellaia a été vinifié à partir de trois cépages qui ont été récoltés à partir de septembre 2022. Les raisins triés à la main ont fermenté séparément dans de petites cuves en acier et ont été élevés pendant 10 mois en partie en barriques et en partie en fûts de ciment.