



Le Volte 2024

Le nez présente un parfum de violette et de cerise, accompagné d'un soupçon de chocolat. Ample en bouche, il offre des tannins fins. Le bois est doux et bien fondu pour créer un arôme boisé élégant.

Producteur	Ornellaia
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323385
Accord mets et vins	Volaille, Plats mijotés, Rôtis

Vinification

La fermentation se déroule en cuve en acier. Le vin est ensuite élevé en barriques et en cuves en béton pendant 2 à 4 ans.

Terroir

La Tenuta dell'Ornellaia est installée via Bolgherese, entre la mer, le vieux centre historique de Bolgheri et Castagneto Carducci. Les vignes du domaine s'étendent sur une surface viticole de 91 hectares, dans des sols pierreux et calcaires, à proximité directe du cru de Sassicaia. Un assemblage de merlot, de sangiovese et de cabernet sauvignon.

