# Le Volte 2024

CHF 25.90 | 10 cl = CHF 3.45

Al naso sfoggia un profumo di violette e ciliegie con note di cioccolato. Al palato è corposo con tannini fini. Il legno, morbido e ben integrato, dona un elegante aroma tostato.

| | |
|---|---|
| Produttore | Ornellaia |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2030 |
| Vitigni | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 323385 |
| Adatto a | Pollame, Brasati, Arrosti |

Vinificazione

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio; il vino viene poi trasferito in barrique e in vasche di cemento, dove continua l'invecchiamento per 2-4 anni.

Terroir

La Tenuta dell'Ornellaia si trova sulla via Bolgherese tra il mare, il centro storico di Bolgheri e Castagneto Carducci. Le viti prosperano su 91 ettari di terreno sassoso e calcareo proprio accanto al Sassicaia. Un blend di Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon.