Le Volte 2024

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.