



ACQUISTATO IL

"Le Volte dell'Ornellaia" Toscana Rosso IGT 2022

2022

Un Toscano alla corte di Bordeaux



Svinando®

Le Volte dell'Ornellaia 2022, un rosso della Toscana IGT, si presenta come un'esperienza immediatamente piacevole, versatile e senza pretese. È un invito alla convivialità, un invito a condividere momenti speciali con semplicità. Con una brillantezza nel bicchiere, questo vino inizia a narrare la storia di Ornellaia, portando con sé la passione quotidiana per la qualità che permea ogni aspetto dell'azienda. Composto principalmente da Cabernet Sauvignon (51%) e Merlot (44%), con un tocco di Petit Verdot (5%), questo vino offre una miscela equilibrata di varietà, con un tenore alcolico del 13% vol. Al palato, si svelano note fruttate e speziate, accompagnate da una morbidezza che invita a gustare ogni sorso con piacere e soddisfazione.

C'è un filo conduttore che unisce tutti i vini prodotti da Ornellaia: assoluta eleganza e qualità elevata. Per raggiungere uno standard così elevato ogni anno, non si possono percorrere scorciatoie. L'unica strada è quella di lavorare con meticolosità e competenza in vigna per riuscire a portare in cantina solo le uve migliori in base alle caratteristiche climatiche di ogni annata. E se questo non bastasse, ogni grappolo raccolto a Ornellaia viene poi sottoposto a una duplice selezione: un primo tavolo di cernita per la verifica della qualità e poi un secondo controllo che permette di rimuovere ogni residuo di vegetazione. A far da cornice, un territorio di assoluta bellezza e forza evocativa: le dolci colline del borgherese.

La Vigna

Terreno terreni di origine marina, alluvionale e vulcanica

Esposizione Sud Ovest 50m s.l.m.

Allevamento cordone speronato e Guyot singolo

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 44%, Petit Verdot 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre in vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.

Sensazioni Con un colore rosso porpora di una grande intensità, sfoggia al naso degli aromi di frutta matura come la ciliegia, la mora e qualche nota di pepe nero. La bocca è piena, con molto volume all'attacco e una struttura tannica soave e persistente. Il finale è caratterizzato da una bellissima freschezza e da una gradevole sensazione aromatica fruttata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821