



ORNELLAIA

Le Volte dell'Ornellaia

ÄRGÅNG: 2016

DRUVSORT: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

ALKOHOLHALT: 14%

PRODUKTTYP: Röda viner - fylliga

URSPRUNG: Toscana, Italien

PRODUCENT: Ornellaia

ARTIKELNUMMER: 32472-01

PRIS EXKL MOMS: 135,20 kr/750 ml

PRIS INKL MOMS: 169,00 kr/750 ml

SORTIMENT: Ordinarie

FÄRG: Mörkt röd.

DOFT: Stor, nyanserad och fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, blåbär och mörka körsbär samt vanilj, mörk choklad och färska örter.

SMAK: Fyllig, nyanserad och stram smak med väl integrerad rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, svarta vinbär, blåbär, mörk choklad och färska örter.

PASSAR TILL: Vin med stort användningsområde, alltifrån antipasti och pasta till kryddigare köträtter av lamm, nöt och vilt.

TILLVERKNING & LAGRING: Le Volte görs av druvor inhandlade från kontrakterade odlare. De olika druvsorterna vinifierades var för sig i små rostfria tankar där både alkoholjäsning och malolaktisk jäsning skedde, vinet lagrades sedan 10 månader i 2-4 år gamla barriquer som tidigare använts för Masseto och Ornellaia. Ungefärlig blend: 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon.

ÖVRIGT: Le Volte är Ornellaias tredjevin och kallas en "Little Super-Tuscan".

ORNELLAIA

Ornellaia drivs av en filosofi som säger att ett vin ska vara det yttersta uttrycket av dess ursprung.
Naturen och klimatet för varje år bestämmer vilka volymer som produceras.
Varje individuell del av vingårdarna skördas för hand och endast när druvorna nått optimal mognad.
Druvorna från varje individuell del av vingårdarna vinifieras och lagras separat.

