ACQUISTATO IL .....

"Le Volte dell'Ornellaia" Toscana Rosso IGT 2019 2019



Un Sangiovese alla corte di Bordeaux

Le Volte della Tenuta Ornellaia è quello che in gergo viene definito un taglio bordolese alla maniera dei toscani. Nasce infatti da un blend di uve Merlot e Cabernet Sauvignon, come i migliori vini della regione francese, a cui è aggiunta una parte del più rustico Sangiovese. Ne deriva un vino molto piacevole e completo, dove eleganza e potenza vanno perfettamente a braccetto. Affinato parte in barrique usate e parte in vasche di cemento, questo rosso non perde la sua identità territoriale. Nel bicchiere è caratterizzato da un bel rosso rubino, particolarmente intenso. Al nasco note di frutta rossa e di sottobosco si fondono con riconoscimenti di spezie dolci derivanti dal sapiente uso del legno. In bocca presenta un buon corpo e una gradevole morbidezza data dall'alcol ben integrato con il frutto. Il tannino è ben presente e lascia la bocca pulita e ben asciutta.

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 20%, Merlot 67%, Sangiovese 13%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Straordinario in compagnia di brasati e cacciagione, pu˜ trovare abbinamento con le carni rosse e i formaggi stagionati.
Vinificazione	La vinificazione • stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica • seguita la fermentazione malolattica, sempre nelle vasche di acciaio. La fase di affinamento • durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, lÕaltra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica e espressione fruttata.
Sensazioni	Le Volte dell'Ornellaia appare nel calice di un colore rosso rubino intenso e concentrato. Al naso spiccano note fresche e croccanti di amarena, di mora e di frutta a polpa rossa. é un vino succulento e possente, complesso e strutturato, con una trama tannica , in totale assenza di spigoli o durezze.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821