ACQUISTATO IL .....

"Le Volte dell'Ornellaia" Toscana Rosso IGT 2022 2022



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 porpora di una grande intensità e 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.

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	51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot
Gradazione	13% 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 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, Le Volte dell'Ornellaia 2022 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821