



ACQUISTATO IL .....

"Le Volte dell'Ornellaia" Toscana Rosso IGT 2023

2023

## 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