

# Ornellaia Societa Agricola Le Volte Dell'Ornellaia Rosso di Toscana IGT



<b>Art.-Nr.:</b>	060313-22
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	10
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2022
<b>Rebsorten:</b>	50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
<b>Restzucker:</b>	1,600 g/l
<b>Säure:</b>	5,780 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16
<b>Trinkreife:</b>	4
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Bolgheri
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>EAN:</b>	8059482400824

## Preise

**Flasche 24,50 €** brutto

Preis pro Liter: 32,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Die Bolgheri mit ihren 550 Hektar Rebfläche ist der renommierteste Küstenstreifen der Toskana. Indicazione Geografica Tipica Toscana entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete. Mit der Qualität des Jahrgangs 2005 sind die Winzer der Toskana zufrieden. Der Jahrgang war leicht über dem Durchschnitt und die Rotweine weisen eine feine Fruchtigkeit mit nobler Finesse auf. Eine Cuvée aus Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon. Vielfältige Bodenstrukturen: von maritimen Sedimenten, über Mergel, Sand und Lehm hin zu vulkanisch geprägten Böden. Tenuta Ornellaia - Der klangvolle Name des legendären Weingutes eilt seinem Ruf voraus. Unverwechselbar drückt die Kollektion ihr großes Terroir nuancenreich aus. Der Weinerzeugung liegt ein strenges Qualitätsmanagement zugrunde, das kompromisslos im Weinberg und im Weinkeller umgesetzt wird. Le Volte ist das Ergebnis einer Selektion der besten mediterranen Terroirs der Toskana und vereint die traditionelle Rebsorte Sangiovese mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Wein wurde im Stahltank vergoren und anschließend 10 Monate in Barriques ausgebaut. Leuchtendes Purpurrot; intensive Aromen von reifen Schattenmorellen, feinwürziger Schokoladenduft; gut strukturiert; saftige Fülle am Gaumen, präsenten Tannin, würzig, anhaltend. Dekantieren! Bei 16 Grad; ideal zu Wildgerichten, Speisen mit Trüffeln, Schmorbraten und pikantem Käse.

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

