



Le Volte Toscana IGT 75cl














75 cl

 IT - Toscana, Italien - 2024

 Tenuta dell'Ornellaia

Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.

	Traubensorte	50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon
	Herkunft	Toscana, Italien
	Produzent	Tenuta dell'Ornellaia
	Vinifikation	Die verschiedenen Traubensorten werden separat in thermokontrollierten Stahltanks vergoren. Anschliessend reift der Jungwein während zehn Monaten in zwei- bis vierjährigen Barriques, die zuvor für die Vinifikation von Ornellaia verwendet worden sind.
	Charakter	Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.
	Passt zu	Rindfleisch, Lamm, Coniglio.
	Trinkempfehlung	8 Jahre / 16° - 18°C
	Artikel Nr.	5749/24
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2024
	Weintyp	Rotweine