



# Le Volte Toscana IGT 75cl














75 cl

 IT - Toscana, Italien - 2023

 Tenuta dell'Ornellaia

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

|  |                        |  |
|--|------------------------|--|
|    | <b>Traubensorte</b>    | 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon   |
|    | <b>Herkunft</b>        | Toscana, Italien   |
|  | <b>Produzent</b>       | Tenuta dell'Ornellaia  |
|  | <b>Vinifikation</b>    | 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. |
|  | <b>Charakter</b>       | Verführerisches Kirsch- und Veilchenbouquet mit einem Hauch Schokolade, am Gaumen mundfüllend mit weichen Gerbstoffen. Sanfter Holzeinsatz verleiht ihm eine elegante Röstaromatik.  |
|  | <b>Passt zu</b>        | Rindfleisch, Lamm, Coniglio.   |
|  | <b>Trinkempfehlung</b> | 8 Jahre / 16° - 18°C   |
|  | <b>Artikel Nr.</b>     | 5749/23  |
|  | <b>Inhalt</b>          | 75 cl  |
|  | <b>Jahrgang</b>        | 2023   |
|  | <b>Weintyp</b>         | Rotweine   |