



ORNELLAIA LE VOLTE DELL'ORNELLAIA
IGT TOSCANA, ITALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedades: 50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 14,0%

Reposo: 10 meses en barricas de segundo uso.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo rubí brillante.



Aromas intensos de frutos rojos y pétalos de rosa se distinguen claramente en nariz.



En boca el paladar es amplio y envolvente, caracterizado por taninos densos y una acidez vibrante que hacen de este un vino muy agradable.



Ideal para acompañarse con platillos ligeros y con ingredientes de la región como un carpaccio de res con aceite de trufa, queso grana padano y arúgula fresca con unas gotas de limón, un clásico toscano.



La Bodega

Fundada en 1981, muy cerca del pintoresco pueblo de Bolgheri, en la costa de Toscana. La filosofía de Ornellaia se basa en elaborar vinos que sean la expresión más fiel del terroir. Bajos rendimientos, cosecha manual y selectiva, micro-vinificaciones y cuidado hasta el mínimo detalle. Durante 700 años, la familia Frescobaldi ha combinado la tradición, la experiencia y la innovación con la creatividad y la búsqueda de la excelencia.