

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

TOSCANA · ITÁLIA

Cada videira que mergulha as suas raízes no solo profundo onde outrora existiu o mar tem a sua própria voz. Compreender e reger a harmonia singular deste coro é uma responsabilidade e uma honra para Ornellaia. A combinação de solo, sol, mar, vento e a história desta terra define cada vinho. Instantaneamente agradável, versátil e divertido, Le Volte dell'Ornellaia tem tudo a ver com convívio. Este tinto brilhante abre as portas para o mundo de Ornellaia e simplesmente compartilha a paixão pela qualidade que se vive diariamente em nossa propriedade. Le Volte dell'Ornellaia combina uma expressão mediterrânea de generosidade com estrutura e complexidade, refletindo a filosofia de Ornellaia. É um bom vinho para os amantes espontâneos do vinho e não precisa de cerimônia.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

PRODUTOR

Ornellaia

REGIÃO

Toscana

DENOMINAÇÃO

Toscana IGT

UVAS

Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese

SAFRA

2020

TEOR
ALCOÓLICO
%

PH
VINHEDO:
107 hectares

ACIDEZ
TOTAL
g/L

SERVIÇO
16 °C

DISPONÍVEL
750ml

PREMIAÇÃO

92 Wine Enthusiast, 2020
90 Robert Parker, 2020
90 Wine Spectator, 2020
92 Wine Spectator, 2021
92 Wine Enthusiast, 2021
91 Robert Parker, 2021
92 Wine Spectator, 2022

VINIFICAÇÃO

- ◆ colheita selecionada
- ◆ cada parcela foi vinificada separadamente, para manter suas características varietais
- ◆ a fermentação alcoólica ocorreu em cubas de inox a temperaturas entre 26°C e 30°C
- ◆ fermentação maloláctica
- ◆ o vinho foi envelhecido por 10 meses, parte em barrica usada anteriormente para Ornellaia e parte em tanques de concreto, para obter o equilíbrio perfeito entre estrutura tânica e expressão de fruta fresca

NOTAS DE PROVA

Cor. vermelho rubi com reflexos púrpura

Aroma. exibe aromas de frutas vermelhas vivas ao lado de um leve toque de especiarias

Sabor. no paladar é macio e sedoso, mas ao mesmo tempo sustentado por uma acidez viva que nos dá um final fresco e persistente