# Le Volte dell'Ornellaia

91 Antonio Galloni

92 Wine Spectator

| | |
|---|---|
| Nom | **Le Volte dell'Ornellaia** |
| Appellation | Toscana igt rosso |
| Domaine viticole | Ornellaia |
| | Toscane |
| Pays | Italie |
| Type de produit | Vin rouge |
| Millésime | 2024 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon |
| | Merlot |
| | Petit Verdot |
| Vinification | Afin de conserver le caractère de chaque cépage lors des phases de fermentation, la vinification se fait séparément dans de petites cuves inox. La fermentation alcoolique est suivie par la fermentation malolactique, également en cuves inox. L'élevage de 10 mois se déroule en partie dans des barriques de deux à quatre ans en troisième passage ayant contenu de l'Ornellaia, et en partie dans des cuves en ciment. Ceci permet d'obtenir un équilibre parfait entre la structure tannique et l'expression du fruit. |
| Saviez-vous? | Bouquet séduisant de cerises et de violettes avec un soupçon de chocolat. Plein en bouche, tanins souples. L'utilisation délicate du bois lui confère un élégant arôme de torréfaction. |
| Teneur en alcool | 13 % vol. |
| Allergènes | Sulfites |
| Notes de dégustation | Robe rubis dense et saturé. Nez expressif, fruité et frais. Profusion de fruits noirs, de prunes, d'épices chaudes, un soupçon de cassis. Raffiné et élégant en bouche, avec la puissance nécessaire pour prouver qu'il n'est pas un bluffeur malgré un nez intensément fruité. Extrêmement équilibré, accessible et harmonieux. |
| Accords mets-vins | Cuisine asiatique, Plats de viande, Pâtes et Pizza, Cuisine végétarienne , Plats de gibier |
| Numéro d'article | 1407.75C.2024.K06 |
| Emballage | Carton de 6 bouteilles |
| Type de bouchage | Bouchon en liège naturel |
| Contenu | 75 cl |

Informations de 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

**Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG**
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
***bindella.ch***