

# Le Volte dell'Ornellaia - Frescobaldi Bolgheri DOC Superiore



## Notes de dégustation :

**Robe** : rouge rubis, reflets violets.

**Nez** : bouquet vineux, arômes complexes de fruits rouges, note de tabac et épices.

**Bouche** : veloutée, soyeuse, finale vive et persistante.

## Accords mets-vin :

Belle cuisine méditerranéenne, viandes blanches et volailles rôties.

## Le saviez-vous ?

Le Volte vieillit 10 mois environ dans des barriques de son grand frère Ornellaia.



**Typologie** : vin rouge tranquille



**Producteur** : Frescobaldi



**Zone de production** : Toscane.



**Cépage** : merlot, sangiovese, cabernet sauvignon.



**Garde** : 5 à 7 ans



**Degré alcoolique** : 13,5% Vol.



**Température de service** : 18-20°C

