

Le Volte dell'Ornellaia - Frescobaldi Toscana IGT



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

