

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Le Volte dell'Ornellaia 2019
Vinícola	Ornellaia
Safra	2019
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Merlot (80%), Cabernet Sauvignon (10%), Sangiovese (10%)
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	parte do vinho estagiou por 10 meses em barricas de carvalho, enquanto o restante permaneceu em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts James Suckling 91 pts Vinous 90 pts Decanter 90 pts Wine & Spirits

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De posse da renomada e icônica família **Frescobaldi**, a **Ornellaia** nos entrega neste rótulo um grande representante dos supertoscansos. Este corte de **Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese** é elaborado com bagas de vinhedos da **I.G.T Toscana**, plantadas na base das colinas de Bolgheri, a poucos quilômetros do mar. A proporção de cada varietal é perfeita e minuciosamente calculada.

Após as fermentações alcoólica e malolática das castas, feitas separadamente em tanques de aço inox, a vinícola realizou o corte. Após, parte do vinho seguiu para o estágio de 10 meses em barricas de carvalho, enquanto o restante permaneceu em cubas de concreto. O resultado, é uma entrega em taça que supera até mesmo o seu valor, proporcionando uma deliciosa experiência.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um amplo conjunto aromático, composto por notas de frutas vermelhas e negras maduras, nuances de especiarias adocicadas e picantes, toques herbáceos (folha de tomate), tabaco e baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente e estruturado, apresenta taninos bem domados e uma acidez vibrante; nos sabores o destaque é para as frutas vermelhas e negras, que se estendem em seu fim de boca, sendo deliciosamente gastronômico

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos