



ZWEIFEL

1898



LE VOLTE NETTO

IGT Toscana
Tenuta dell'Ornellaia
2019

$\frac{L}{C}$ **25.50** 75cl

1991 wurde der Le Volte das erste Mal produziert. In diesem Wein widerspiegelt sich die Philosophie des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft

Das Traubengut stammt aus den besten Parzellen in der Toscana.

Traubensorten

50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Vinifikation

Wurde separat im Stahltank vinifiziert. Danach wurde die Assemblage während 10 Monaten in 2- bis 4-jährigen Barriques - waren belegt durch Ornellaia - ausgebaut.

Degustationsnotizen

Cassis, dunkle Beeren, Zedernholz

Geniessen zu

Rind, Kalb, Wild, Lamm
