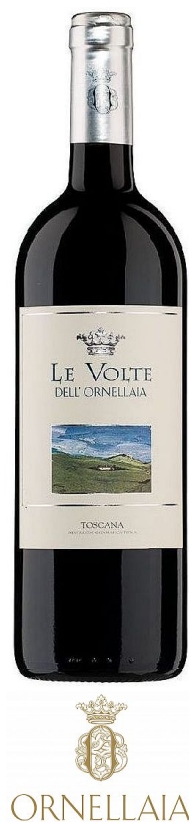


le Volte Dell'Ornellaia Toscana 0.75l

» Vína



EAN

8059482400824

Kód produktu

I0306812

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot a 5% Petit Verdot vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Toskánsko - Bolgheri - suché

Silné víno Le Volte Dell'Ornellaia Toscana z Tenuta Dell'Ornellaia se ve sklenici třpytí hustou purpurově červenou barvou. Po prvním víření toto červené víno odhalí vysokou viskozitu, která je patrná na okraji sklenice. Nalité do sklenice Bordeaux představuje toto starosvětské červené víno nádherně výraznou a komplexní vůni černých třešní, ostružin, třešní morello, kterou doplňuje černý čaj, perníkové koření a hořká čokoláda, k čemuž přispělo zrání v dřevěných sudech.

Toto suché červené víno z Tenuta Dell'Ornellaia je to pravé pro puristy, kteří mají rádi absolutně suché víno. Toto hedvábné červené víno je plné a komplexní na patře. Závěr nakonec potěší mimořádným dozvukem, doprovázeným minerálními tóny půdy, v níž převládají sopečné horniny a jíla.

Zkuste ho kombinovat s klasickými italskými uzeninami, sezónní zvěřinou nebo čerstvými těstovinami podávanými s bohatým rajčatovým ragú.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

le Volte Dell'Ornellaia Toscana 0.75l

» Vína

Popis

Nejdostupnějším vínem je Le Volte, živé a lehké toskánské červené víno složené převážně z Merlotu a menšího množství Sangiovese a Cabernetu Sauvignon. Každá odrůda hroznů kvasí zvlášť v nerezových tancích a poté zraje 10 měsíců v dubových sudech, než vznikne finální směs. Výsledkem je elegantní, ovocné červené víno, které je plné zralých švestek, třešní a višní, s nádechem tmavých bobulí a kořením z doutníkových krabic a toastů z dubového dřeva. V chuti se projevuje bohatá, hladká textura, střední tělo, měkké třísloviny a dlouhý závěr s bohatou chutí tmavého ovoce okořeněnou skořicí, hřebíčkem a sušenými bylinami. Tenuta dell'Ornellaia je jedním z nejslavnějších italských vinařství díky vizi a odhodlání svého zakladatele Marchese Lodovica Antinoriho. Je bratrem Piera Antinoriho, který založil Tenuta Tignanello, a také bratrancem Maria Incisa della Rocchetta, který založil Tenuta San Guido, kde se vyrábí Sassicaia. Vzhledem k ambicím a soutěživosti jeho příbuzných není divu, že Lodovico byl jedním z prvních, kdo v pobřežním regionu Bolgheri v Toskánsku začal vyrábět špičková vína Super Tuscan. Výchozím bodem pro prvotřídní a úžasné silné cuvée Le Volte Dell'Ornellaia Toscana z Tenuta Dell'Ornellaia jsou hrozny Cabernet Sauvignon, Merlot a Sangiovese. Hrozny rostou v optimálních podmínkách v Toskánsku. Réva zde zapouští kořeny hluboko do půdy z jílu, písku, křemičitých hornin, bahna a sopečných hornin. Toto italské víno lze doslova označit za starosvětské víno, které je výjimečně výrazné a komplexní. Hrozny pro víno Le Volte Dell'Ornellaia Toscana se sklízí v době dokonalé zralosti výhradně ručně bez pomoci hrubých a méně selektivních strojů. Po sklizni se hrozny dostanou do vinařství nejrychlejší cestou. Zde se třídí a pečlivě rozbíjejí. Následuje kvašení v betonu a malém dřevě při kontrolovaných teplotách. Po ukončení fermentace zraje Le Volte Dell'Ornellaia Toscana dalších 10 měsíců ve francouzských dubových sudech. Le Volte si nejlépe vychutnáte při teplotě 15-18 °C. Skvěle se hodí k rukolovým penne, husím prsům s červeným zelím a majoránkou nebo k thajskému salátu.

Hlavní parametry

Značka	Ornellaia
Druh	toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan
Původ	Itálie, Toskánsko
Barva	červená
Ročník	2018
Odrůda	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Alkohol ABV	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Ornellaia vini, Località Ornellaia 191, 57022 Bolgheri (LI), Itálie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.