



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2004

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

„Le Volte 2004 wurde in völligem Einklang mit der Philosophie des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia hergestellt. Ein Wein von großer Eleganz, mit Aromen von Waldfrüchten und würzigen Anklängen, rund, seidig und füllig. Die Vereinigung eines wunderbar generösen Körpers mit einer klassischen, eleganten Struktur ergibt einen überaus angenehmen Wein.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2004

Ein Bilderbuchjahrgang: ausreichende Niederschläge im Winter, ein milder Verlauf von Frühling und Sommeranfang und ein warmer, sonniger August. Diese idealen Bedingungen haben eine homogene und gleichmäßige physiologische Entwicklung ermöglicht.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Rebsorte wurde separat in kleinenahltanks vinifiziert, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Trauben Rechnung zu tragen. Nach der alkoholischen Gärung vollzog sich die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau des Weins erfolgte in 2-4 Jahre alten Barriques, die zuvor mit dem Masseto oder dem Ornellaia belegt waren.