



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2023

- TOSCANA IGT ROSSO

Immédiatement séduisant, versatile et charmeur, Le Volte dell'Ornellaia exprime avant tout la convivialité. Ce vin rouge radieux donne accès à l'univers d'Ornellaia mais partage aussi tout simplement la passion de la qualité que l'on vit au quotidien sur notre domaine et que l'on redécouvre à chaque gorgée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot Alc. : 13,5 % vol.

*Le Volte dell'Ornellaia 2023 affiche une robe profonde et des arômes de myrtille et de mûre à maturité. Des saveurs généreuses et séduisantes complètent un bel équilibre entre ampleur et fraîcheur. La finale persistante s'accompagne de tanins soyeux qui lui confèrent une douce élégance.*

---

### CLIMAT ET VENDANGES 2023

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures relativement élevées et des précipitations dans la moyenne donnant lieu à une croissance précoce de la plante. Le printemps a apporté des pluies abondantes, avec la constitution de réserves d'eau significatives pour l'été, mais demandant également de mettre l'accent sur un travail minutieux à la vigne. L'été a été chaud mais sans températures extrêmes et avec des averses qui ont contribué à compenser le stress hydrique dans le vignoble. Ces conditions ont permis au raisin de mûrir progressivement et régulièrement, offrant aux baies une belle concentration et des tanins bien affirmés.

Les pluies de la fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé la complexité aromatique et préservé l'acidité du vin, lui conférant un bel équilibre entre puissance et élégance.

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les différents cépages ont fermenté séparément dans de petites cuves en acier, afin que leurs caractéristiques variétales restent intactes. La fermentation alcoolique a été suivie d'une fermentation malolactique, également réalisée dans des cuves en acier. Le vin a ensuite mûri pendant 10 mois, en partie dans des barriques utilisées précédemment pour l'Ornellaia et en partie dans des cuves en ciment, de façon à obtenir l'équilibre parfait entre la structure des tannins et une juste expression du fruit.