



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2014

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia unisce il carattere mediterraneo della generosità e dell'opulenza a struttura e complessità. Lo stile accessibile di Le Volte dell'Ornellaia, una selezione di Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, rispecchia la filosofia e il *savoir-faire* di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

70% Merlot, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

“L'annata 2014, tra le più impegnative della nostra memoria, ha comunque permesso di produrre vini di alta qualità e immensa piacevolezza. Le condizioni di maturazione tardiva hanno consentito di esprimere al meglio la croccantezza e la freschezza delle note fruttate. In bocca colpisce la grande qualità dei tannini, setosi, raffinati e senz'alcuno spigolo, seppur con una densità minore rispetto alle annate più calde. Un vino particolarmente bilanciato, armonioso e di grande bevibilità grazie in particolare agli splendidi Merlot del 2014”.

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2014

L'annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più singolari nella memoria di Ornellaia. A un inverno caldo e piovoso è seguita una primavera mite e asciutta, che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con fioriture puntuali e regolari. Dopo un mese di Luglio nella norma, un Agosto piovoso e freddo ha creato condizioni molto difficili per la maturazione dell'uva incrementando anche fortemente la minaccia di malattie. Il meticoloso lavoro in vigna di sfogliature e trattamenti durante tutto il mese di Agosto ha comunque permesso di mantenere un ottimo stato sanitario, permettendo alle uve di arrivare sane fino ai mesi di Settembre e Ottobre. Le condizioni meteo perfette di questi due mesi, con tempo prevalentemente soleggiato e asciutto, hanno offerto ottime condizioni per la maturazione, in particolare per il più precoce dei vitigni coltivati in Ornellaia: il Merlot. La vendemmia rimarrà nella storia come una delle più tardive, iniziata il 6 Settembre con i Merlot dei vigneti giovani e conclusasi il 22 Ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre nelle vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica e espressione fruttata.