



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2006

- 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

52% Sangiovese, 36% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

“Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte 2006 è un vino Toscano che parla la stessa lingua (o usa gli stessi vocaboli) di Ornellaia. Si esprime con delle ampie note fruttate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la generosità mediterranea del Sangiovese alla struttura del Cabernet Sauvignon e ai toni più morbidi del Merlot, facendone un vino di grande piacevolezza.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2006

La prima fase della stagione 2006 è stata caratterizzata da mesi invernali freddi e piovosi che hanno lasciato in dote un ritardo nel germogliamento che le calde giornate primaverili non hanno recuperato portando così la fioritura oltre la prima settimana di giugno. L'estate è stata quasi priva di precipitazioni sulla costa Toscana, ma fortunatamente è stata accompagnata da temperature mai torride e questo andamento ha consentito alle viti di sviluppare un buon potenziale aromatico e produttivo. Le uve si sono così presentate all'inizio della vendemmia in modo perfetto: concentrate e omogeneamente mature

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 barriques di 2-4 anni, al terzo passaggio perché usate in precedenza per i vini Masseto e Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.