



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia unisce un'espressione mediterranea di generosità a struttura e complessità, rispecchiando la filosofia di Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia è un vino pregiato per coloro che amano il vino in maniera spontanea, senza bisogno di cerimonie.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

'Poche annate hanno mostrato così bene tutte le virtù del clima costiero della Toscana in modo tanto evidente come il 2016. Una combinazione quasi perfetta di sole, giornate estive calde e notti fresche, con tanta pioggia quanto basta per rallentare la crescita della vite senza che soffra la siccità. Tutto ciò ha portato a una delle più pure espressioni di Le Volte dell'Ornellaia, unendo frutti perfettamente maturi e invitanti ad una trama generosa e setosa sottolineata da un'acidità vibrante e fresca.'

Axel Heinz - Dicembre 2017

IL CLIMA 2016

L'inverno 2016, come ormai sembra essere diventata la norma, è stato caratterizzato da un meteo insolitamente caldo con piogge forti a febbraio. Il germogliamento è iniziato puntuale l'ultima settimana di marzo.

L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno permesso una normale e veloce crescita vegetativa della vite. Verso maggio le temperature sono tornate alla normalità, rallentando leggermente la crescita e favorendo la fioritura, che è avvenuta nell'ultima settimana di maggio con un tempo soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata nella media, con pochissima pioggia, e ciò ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Sono stati assenti anche i comuni temporali di ferragosto, prolungando così la condizione di stress idrico anche nella prima parte della vendemmia, ma fortunatamente le temperature sono scese notevolmente durante la notte, permettendo alle viti di raffreddarsi dalle temperature diurne. La maturazione è continuata e ha portato a un eccellente potenziale fenolico e un rapporto bilanciato tra zuccheri e acidità. La vendemmia è iniziata presto, il 24 agosto, per il Merlot giovane. Gli acquazzoni di metà settembre hanno permesso di concludere la vendemmia in condizioni ottimali, con un tempo soleggiato ma moderatamente caldo e nel suolo una quantità sufficiente di acqua per far sì che le viti non si seccassero. La vendemmia si è conclusa il 12 ottobre con le varietà a maturazione tardiva.

VINIFICAZIONE E 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.