



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia associe une générosité méditerranéenne à une structure charpentée et une belle complexité, exprimant la philosophie d'Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia est un vin fin s'adressant aux amateurs de vins spontanés, à déguster sans cérémonie.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

« Le Volte dell'Ornellaia 2017 est fils d'un millésime particulièrement sec et chaud et se présente, comme d'habitude, avec toute l'intensité de sa robe rouge rubis. Il présente au nez des notes des fruits rouges mûr et d'épices, soutenues au palais par une acidité croquante et des tanins amples et enveloppants. »

Olga Fusari - Œnologue - Décembre 2018

LE CLIMAT DE 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de 3°C aux moyennes saisonnières et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif du vignoble a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie dès le mois de mars, période brièvement interrompue par une soudaine chute des températures fin avril, avec du gel dans plusieurs parties de la Toscane. En zone côtière, grâce à la proximité de la mer, les températures se sont maintenues au-dessus de 0, sans dommage pour les jeunes pousses. La chaleur et la sécheresse sont vite revenues en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, sans gêner floraison qui a bénéficié d'excellentes conditions. Juillet et août ont également été marqués par une quasi-absence de pluie et des températures élevées, heureusement avec un léger rafraîchissement la nuit.

La vendange a commencé tôt, le 24 août avec le Merlot et s'est terminé la dernière semaine de septembre, avec un climat ensoleillé et chaud. La pluie est finalement arrivée au milieu du septembre à rafraîchir et créer les parfaites conditions pour les cépages tardifs.

VINIFICATION ET ELEVAGE

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 vieilli pendant 10 mois, en partie dans des barriques utilisées 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 expression de fruit frais.

Axel Heinz - Directeur du domaine