



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2015

- 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

67% Merlot, 13% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

"L'annata 2015 è tra quelle annate che ogni vignaiolo sogna di vedere almeno una volta nella sua carriera. Una stagione bilanciata con un'estate calda e soleggiata, ma con un tempo fresco e asciutto durante la vendemmia, ha prodotto dei vini che rispecchiano perfettamente l'andamento stagionale. Come raramente accade, troviamo un perfetto bilanciamento delle varie componenti del vino, dal colore rubino intenso, alle note fruttate croccanti e fresche con una tessitura idealmente carnosa, supportata da una trama tannica setosa e levigata, priva di ogni spigolo".

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2015

Dopo il singolare 2014 l'annata 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da manuale. Dopo un inverno nella norma, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero, il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di Aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura rapida e completa a fine Maggio. Dal mese di Giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all'assenza di piogge, ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 Agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione, unendo una qualità aromatica fresca e vivace ad una perfetta maturazione fenolica con tannini abbondanti ma setosi e morbidi. Iniziata il 29 Agosto con il Merlot, la vendemmia si è conclusa il 12 Ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

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.