



# ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2012

- 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

50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

*“Il 2012 regala un'altra bellissima espressione di Le Volte dell'Ornellaia. L'annata calda ma senza eccessi ha permesso un'ottima maturazione delle uve. Il vino si presenta con il solito colore intenso, un naso ampiamente fruttato e leggermente speziato. In bocca colpisce una trama tannica elegante, setosa, sottolineata da un'acidità vibrante e rinfrescante.*

Axel Heinz

---

## IL CLIMA DEL 2012

La 2012 è stata un'annata siccitosa, così come la 2011. La mancanza d'acqua si è sentita già durante l'inverno, freddo ma poco piovoso. Al momento del germogliamento, che si è svolto nella norma, le precipitazioni accusavano un deficit di circa 100 mm rispetto alla media pluriennale. Una primavera soleggiata e mite ha condotto ad un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura rapida e omogenea. Luglio e agosto sono stati caldi e quasi privi di piogge, facendo temere problemi di blocco della maturazione per mancanza d'acqua. Nonostante ciò, l'invasatura si è svolta in perfette condizioni completandosi così in modo regolare e soddisfacente. Alcune piogge tra fine agosto e inizio settembre, hanno poi dato un'ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme con ottimi parametri sia aromatici che polifenolici. La vendemmia si è svolta tra il 2 settembre e il 4 ottobre prima delle abbondanti piogge autunnali.

---

## 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 24 anni, usate in precedenza per l'affinamento del vino Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.