ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2007
- 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
51% Sangiovese, 34% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

"Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte 2007 è un vino Toscano che parla la stessa lingua (o usa gli stessi vocaboli) di Ornellaia. Si esprime con un grande equilibrio tra parte aromatica e strutturale con fresche note di frutta a bacca rossa, leggermente speziata ed una bocca rotonda e piena dove si uniscono il tannino morbido del Merlot con la struttura del Cabernet concludendo sulla tipica nota vivace del Sangiovese."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2007

L'inizio della stagione 2007 è stato caratterizzato da un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che ha provocato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura sempre in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un giugno piovoso in tutta la Toscana. L'estate inizia con un mese di luglio finalmente caldo e secco, mentre in agosto si fa più fresco con i classici temporali intorno a metà mese creando di conseguenza un rallentamento della maturazione che riporta la data di raccolta nella norma. Settembre perfetto, ampiamente soleggiato e con temperature mai eccessive, quasi privo di piogge, che permette una perfetta maturazione lenta e progressiva dell'uva concentrando i profumi e polifenoli senza nessuna sovra maturazione.

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.

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com