



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT ROSSO

Immédiatement séduisant, versatile et charmeur, Le Volte dell'Ornellaia exprime avant tout la convivialité. Ce vin rouge radieux donne accès à l'univers d'Ornellaia mais partage aussi tout simplement la passion de la qualité que l'on vit au quotidien sur notre domaine et que l'on redécouvre à chaque gorgée.

NOTES DE DÉGUSTATION

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot Alc. : 13 % vol.

Affichant une robe pourpre profond, Le Volte dell'Ornellaia 2022 est dominé par des arômes de fruits mûrs comme la cerise et la mûre, avec quelques touches de poivre noir. En bouche, le vin est d'abord généreux et bien corsé, révélant ensuite des tannins souples et persistants.

La finale est marquée par une belle fraîcheur et des arômes fruités très séduisants.

CLIMAT ET VENDANGES 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime.

Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquer la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage. Les vendanges des cépages rouges ont commencé par le Merlot le 25 août avant de se poursuivre en septembre avec le Cabernet Sauvignon et de prendre fin le 10 octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

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 mûri pendant 10 mois, en partie dans des barriques utilisées précédemment 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 juste expression du fruit.