



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2023

- TOSCANA IGT ROSSO

Immediatamente piacevole, versatile e spensierato, Le Volte dell'Ornellaia racconta una storia di convivialità. Attraverso questo rosso brillante, si inizia a entrare nel mondo di Ornellaia e a condividere con semplicità quella passione per la qualità che qui si respira quotidianamente e che si ritrova in ogni sorso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot Alc. : 13,5 % vol.

Le Volte dell'Ornellaia 2023 si presenta con un colore profondo e un'aromatica espressiva, dominata da intensi profumi di frutta matura come mirtillo e mora. Al palato, il vino è ampio e avvolgente, caratterizzato da un perfetto equilibrio tra freschezza e struttura. Il finale è lungo e piacevole, con tannini setosi che aggiungono eleganza e morbidezza all'esperienza gustativa.



IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione.

Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.



VINIFICAZIONE E 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 in 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 ed espressione fruttata.