



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia unisce un'espressione mediterranea di generosità a struttura e complessità, rispecchiando la filosofia di Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia è un vino pregiato per coloro che amano il vino in maniera spontanea, senza bisogno di cerimonie.

NOTE DELL'ENOLOGO

"Figlio di un'annata particolarmente calda e seccitosa, Le Volte dell'Ornellaia 2017 si presenta con il suo consueto colore rosso rubino intenso. All'olfatto spiccano piacevoli note di frutti rossi maturi e spezie, sostenute al palato da una croccante acidità ed una trama tannica ampia e avvolgente."

Olga Fusari - Enologo - Dicembre 2018

IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e seccitose. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane.

Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

La vendemmia è iniziata presto con i primi Merlot il 24 agosto, proseguendo fino all'ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono finalmente arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

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.

Axel Heinz - Direttore di tenuta