



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022

- 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

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

Con un colore rosso porpora di una grande intensità, Le Volte dell'Ornellaia 2022 sfoggia al naso degli aromi di frutta matura come la ciliegia, la mora e qualche nota di pepe nero.

La bocca è piena, con molto volume all'attacco e una struttura tannica soave e persistente. Il finale è caratterizzato da una bellissima freschezza e da una gradevole sensazione aromatica fruttata.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi.

Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne.

La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

La vendemmia dei rossi è iniziata il 25 agosto con il Merlot, proseguendo a settembre con il Cabernet Sauvignon, per concludersi il 10 ottobre.

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.