



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024

- 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

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

Le Volte dell'Ornellaia 2024 affiche une robe pourpre éclatante dans le verre. Le bouquet s'ouvre sur des senteurs de fruits rouges comme la cerise et la fraise des bois, soulignées par d'élégantes notes mentholées, conférant profondeur aromatique et fraîcheur à la fois. Exquis en bouche, ce vin séduit par sa structure affirmée, tout en conservant élégance et finesse. Le Volte dell'Ornellaia est un vin harmonieux et équilibré, complexe et juteux, un bonheur à déguster.

CLIMAT ET VENDANGES 2024

2024 est un millésime précoce et prometteur. La cycle de la vigne a démarré assez tôt, favorisé par les conditions douces et pluvieuses du début de l'année, lui assurant une alimentation en eau optimale. Au cours des mois suivants, des précipitations abondantes ont continué à soutenir la croissance de la vigne, rendant toutefois la gestion du vignoble particulièrement exigeante et nécessitant des soins minutieux. À compter de la fin du mois de juin, l'arrivée de journées chaudes et ensoleillées a créé des conditions idéales pour des vendanges de qualité. La vigne a progressivement ralenti sa croissance, montrant une vigueur réduite juste au bon moment : au cours de la véraison fin juillet, phase cruciale pour la concentration et le développement aromatique. Cette période chaude et sèche a été interrompue à la mi-août par quelques orages localisés porteurs de pluies qui ont permis aux baies de parfaire leur maturation dans des conditions optimales. Début septembre, une alternance de journées ensoleillées, fraîches et parfois pluvieuses a ponctué les vendanges jusqu'à leur fin, équilibrant naturellement la concentration des baies sans compromettre leur santé. En résumé, le millésime 2024 s'avère équilibré et dynamique, avec une belle fraîcheur, promettant des vins élégants et d'une grande intensité aromatique.

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 Ornellaia et en partie en cuves, de façon à obtenir l'équilibre parfait entre la structure des tannins et une juste expression du fruit.