



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021

- 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 DE L'ŒNOLOGUE

Alc. : 14 % vol.

*« Avec sa teinte rubis et ses reflets pourpres caractéristiques, Le Volte dell'Ornellaia affiche des arômes de fruits rouges bien présents, avec quelques notes d'épices. Le vin est bien équilibré dans toutes ses composantes en bouche, associant des tanins souples à une acidité rafraîchissante qui lui apporte croquant et gourmandise. »*

Olga Fusari - Œnologue - Décembre 2022

### LE CLIMAT DE 2021

L'année 2021 a commencé par un hiver doux mais pluvieux qui a permis de reconstituer les ressources en eau du sol. Après un mois de mars sec, le débourrement a eu lieu pendant la première quinzaine d'avril. L'augmentation progressive des températures et une pluviométrie normale ont permis une croissance végétative homogène, pour arriver à la floraison dans des conditions superbes vers la fin du mois de mai. L'été a fait son arrivée en juin avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison au cours de la dernière semaine de juillet. Les conditions sèches se sont maintenues en août et en septembre, mais les pluies du printemps et les sols profonds de notre domaine ont permis aux vignes d'éviter un stress hydrique trop intense, créant les conditions nécessaires pour obtenir des petites baies très concentrées, au potentiel qualitatif exceptionnel.

Le mois de septembre a été chaud et ensoleillé, sans pluie, ce qui a donné lieu à des vendanges « à la carte » pour exprimer tout le potentiel qualitatif de chaque vignoble.

Les cépages rouges ont été vendangés principalement en septembre, commençant par le Merlot au cours de la première quinzaine, et ensuite les autres cépages du domaine à compter du 13 septembre, pour finir le 1<sup>er</sup> 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 vieilli 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 expression fruitée.

Axel Heinz - Directeur du domaine