



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 1997

- TOSCANA IGT

60% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 10% Merlot

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.



DIE VEGETATIONSPERIODE 1997

La primavera è iniziata con temperature mediamente alte che hanno provocato un germogliamento precoce, con un rallentamento vegetale successivo a causa di un gelo improvviso nella metà di Aprile seguito da alcune piogge fino a fine mese. A partire da maggio, la stagione si è verificata molto calda ed asciutta per tutta l'estate con temperature superiori alla media raggiungendo i 35°C. La vendemmia, (che è maturata in anticipo), è stata effettuata nella prima decade di Settembre in condizioni ideali e con una maturazione perfetta degli acini e tannini molto maturi. L'annata è risultata eccezionale in termini di qualità (uva concentrata e ben strutturata). Le quantità raccolte, invece, erano mediamente basse dovute alla dimensione degli acini (piccoli) provocate soprattutto dalla siccità.

Le varietà sono state raccolte durante i periodi seguenti:

Merlot : dal 1-10 settembre

Cabernet Sauvignon: dal 10 settembre -15 ottobre

Sangiovese: dal 20 - 25 settembre

La maturazione ha raggiunto dei valori oscillanti fra i 22 e i 24 gradi brix.



VINIFIKATION UND AUSBAU

L'uva di ogni vitigno è stata vinificata separatamente e dopo una diraspa-pigliatura è stata introdotta in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica per 7 giorni. La macerazione è durata per un periodo dai 10 ai 15 giorni. A fine della fermentazione malolattica, il vino ottenuto è stato messo in barriques da 225 litri per un periodo totale di circa 10 mesi, effettuando l'assemblaggio generale delle tre varietà dopo 6 mesi. Prima dell'immissione sul mercato, il vino è stato affinato in bottiglia per altri 3 mesi.