



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia associe une générosité méditerranéenne à une structure charpentée et une belle complexité, exprimant la philosophie d'Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia est un vin fin s'adressant aux amateurs de vins spontanés, à déguster sans cérémonie.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

« Le Volte dell'Ornellaia 2018 reflète parfaitement les caractéristiques du millésime, révélant une grande élégance et un bel équilibre. Le nez est fabuleusement complexe, très fruité avec des senteurs florales délicates et des petites touches d'épices. La structure soyeuse et tannique est bien présente en bouche, avec une finale fraîche et vive. »

Olga Fusari - Œnologue - Décembre 2019

LE CLIMAT DE 2018

Après quelques années qui nous ont presque fait oublier l'hiver, 2018 a ramené les conditions climatiques à la normale, avec un nombre de jours de températures inférieures à zéro suffisant pour que la vigne puisse entamer son repos hivernal bien mérité. Le printemps restera dans les annales comme l'un des plus pluvieux de l'histoire, avec trois fois plus de précipitations que la moyenne de saison et des températures élevées en avril. Malgré le débourrement tardif, les conditions climatiques et la croissance rapide ont permis à la vigne de rattraper son retard et même de fleurir une semaine entière en avance. Même s'il a moins plu en juin qu'en mai, les précipitations ont été supérieures à la moyenne tout au long du mois de juin, et une pause n'est survenue qu'en juillet avec un mois chaud et sec. La véraison s'est déroulée du 22 au 25 juillet et le mois d'août a été aussi chaud que l'année précédente, mais avec un peu plus de pluie. Les sucres et l'acidité se sont développés lentement, tandis que la taille des baies augmentait grâce à la forte teneur en eau présente dans les sols. En septembre, il a fait chaud et il n'a pas plu. Les températures ont été supérieures à la moyenne de saison, mais les nuits plus fraîches ont permis à la vigne de se reposer et de préserver les arômes et l'acidité du raisin. Les vendanges des cépages rouges ont commencé le 31 août avec les Merlots, et se sont terminées le 8 octobre avec les vignes à maturation plus tardive.

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 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 de fruit frais.

Axel Heinz - Directeur du domaine