



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia unisce il carattere mediterraneo della generosità e dell'opulenza a struttura e complessità. Lo stile accessibile di Le Volte dell'Ornellaia, una selezione di Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, rispecchia la filosofia e il *savoir-faire* di Ornellaia.

### NOTE DELL'ENOLOGO

50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

*"Figlio di un'annata fresca e di maturazione tardiva, Le Volte dell'Ornellaia 2013 si esprime innanzitutto con una grande intensità e complessità aromatica. Di colore intenso, il vino presenta all'olfatto note fruttate brillanti e vivaci. In bocca colpisce la trama tannica levigata e setosa, sottolineata da un'acidità vibrante che si uniscono per dare un'esperienza invitante e di grande piacevolezza."*

Axel Heinz

---

### IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate arrivata puntuale a fine giugno è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e a agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature - soprattutto notturne - favorevoli all'espressione aromatica, ma costringendoci ad una raccolta più tardiva della media, iniziata il 9 settembre e conclusa il 14 di ottobre, con tempo prevalentemente soleggiato privo di eccessivo calore.

---

### VINIFICAZIONE ED 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 nelle vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barriques, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica e espressione fruttata.