



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia unisce un'espressione mediterranea di generosità a struttura e complessità, rispecchiando la filosofia di Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia è un vino pregiato per coloro che amano il vino in maniera spontanea, senza bisogno di cerimonie.

NOTE DELL'ENOLOGO

“Rosso rubino dai riflessi porpora, Le Volte dell'Ornellaia 2020 al naso si presenta vinoso: sprigiona una complessità di profumi che spaziano dai frutti rossi maturi, alla macchia mediterranea, fino ad arrivare a delicate note di tabacco e spezie. L'ingresso in bocca è morbido e setoso, ma al tempo stesso sostenuto da una vivace acidità che ci regala un finale croccante e persistente.”

Olga Fusari - Enologo - Dicembre 2021

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo.

Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In Giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, ha lasciato seguito ad un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'invasatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato ad un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne anche fino a 13°C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. La loro raccolta è avvenuta presto e velocemente per preservarne al massimo la freschezza ed appena in tempo per evitare un'improvvisa ondata di caldo di una settimana, dove il termometro ha segnato fino a 37 gradi, portandoci ad iniziare a vendemmiare i vitigni più tardivi già dal 17 settembre. Verso la fine del mese un passaggio piovoso ha finalmente riportato le condizioni climatiche nella norma, premettendoci di concludere la vendemmia il 3 ottobre.

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

Axel Heinz - Direttore di tenuta