



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT ROSSO

Immediatamente piacevole, versatile e spensierato, Le Volte dell'Ornellaia racconta una storia di convivialità. Attraverso questo rosso brillante, si inizia a entrare nel mondo di Ornellaia e a condividere con semplicità quella passione per la qualità che qui si respira quotidianamente e che si ritrova in ogni sorso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Alc. : 13% vol.

Le Volte dell'Ornellaia 2024 si presenta con un colore porpora vivace e brillante. Al naso emergono frutti rossi freschi, come la ciliegia e la fragolina di bosco, accompagnati da eleganti note mentolate che donano freschezza e profondità aromatica. In bocca l'attacco è soave, sostenuto da una struttura decisa ma al contempo delicata ed elegante. La beva è armoniosa e bilanciata: il vino unisce complessità e succosità, risultando piacevolmente bevibile senza perdere struttura e carattere.



IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti. A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'inviatura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità.

Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità.

In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.



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 vasca, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.