ORNELLAIA

Le Volte dell'Ornellaia 2020
- 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

« Avec sa robe rouge rubis et ses reflets violets, Le Volte dell' Ornellaia 2020 offre un bouquet vineux, libérant des arômes complexes allant de fruits rouges bien mûrs au maquis méditerranéen, agrémentés de délicates notes de tabac et d'épices. En bouche, le vin est velouté et soyeux, mais soutenu par une acidité vive offrant une finale vive et persistante. »

Olga Fusari –Œnologue - Décembre 2021

Conditions Climatiques en 2020

Après un hiver doux et pluvieux, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0° C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Heureusement, les pousses nouvellement ouvertes étaient encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec des précipitations normales qui ont permis une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison, intervenue en moyenne entre le 20 et le 25 mai. Il y a eu une période de pluies intenses à la mi-juin, suivie d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb. Les pluies attendues sont arrivées fin août et ont entraîné une baisse notable des températures, avec des minima nocturnes à 13° C: conditions idéales pour que les Merlots achèvent leur maturation. Les vendanges de ces mêmes Merlots ont eu lieu tôt et ont été achevées rapidement - en deux semaines seulement - pour préserver au maximum la fraîcheur et le caractère fruité, juste à temps pour éviter une vague de chaleur soudaine d'une semaine au cours de laquelle les températures ont atteint jusqu'à 37 degrés, nous contraignant à commencer les vendanges des vignes les plus tardives dès le 17 septembre. Quelques pluies à la fin du mois ont finalement ramené les conditions climatiques à la normale, ce qui nous a permis de terminer les vendanges le 3 octobre.

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com

ORNELLAIA

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

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com