



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018

- 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

*“Le Volte dell'Ornellaia 2018 rispecchia perfettamente le caratteristiche dell'annata, dimostrando grande eleganza ed equilibrio.*

*Il vino si rivela al naso di bella complessità aromatica, ampiamente fruttato, con delicate note floreali e speziate. In bocca colpisce la trama tannica composta e levigata, che si conclude in un finale croccante e vivace.”*

Olga Fusari - Enologo - Dicembre 2019

---

### IL CLIMA DEL 2018

Dopo qualche anno in cui ci sembrava di aver dimenticato come fosse l'inverno, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con un numero di giorni con temperature sotto lo zero sufficiente affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di una settimana piena. Anche se ridotte rispetto a maggio, per tutto il mese di giugno le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, soltanto a luglio il clima ci ha dato tregua con un mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio ed il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi.

---

### 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 nelle 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