



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2019

- 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

«2019 nous offre un Le Volte dell'Ornellaia dont les maîtres mots sont équilibre et expressivité. Avec sa robe rubis brillante, son nez affirmé de baies rouges et de pétales de rose et ses saveurs amples et enveloppantes en bouche, caractérisées par des tanins denses et une acidité vive, ce vin est charmeur et agréable à boire.»

Olga Fusari - Œnologue - Décembre 2020

LE CLIMAT DE 2019

L'année 2019 s'est distinguée par un climat très variable, alternant des périodes de froid et de pluie avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur.

Après un hiver plutôt normal, le débourrement s'est produit au cours de la première semaine d'avril. Les conditions froides et pluvieuses en avril et mai ont retardé significativement le développement de la vigne, donnant lieu à une floraison en retard de 10 jours par rapport à la date habituelle. En juin, le temps est soudainement devenu très chaud et sec, avec des pics de températures à 37°C degrés à la fin du mois. Tout au long de l'été, les conditions sont restées chaudes et ensoleillées, avec des températures supérieures de 2°C degrés aux moyennes de saison et 45 journées consécutives sans pluie. Au cours de la dernière semaine de juillet, la longue période de sécheresse a été interrompue par deux jours de pluie, ramenant la température à des valeurs conformes aux normes saisonnières, avec des conditions idéales pour la maturation du raisin.

Les vendanges ont démarré lentement le 5 septembre. Comme d'habitude, nous avons vécu une baisse de température pendant la dernière semaine de septembre, qui nous a permis de préserver une grande finesse et une belle fraîcheur aromatique. Après les pluies du 21 septembre, le soleil est revenu, ce qui nous a permis d'achever les vendanges des cépages les plus tardifs le 4 octobre.

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 tanins et une expression de fruit frais.

Axel Heinz - Directeur du domaine