



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2019

- 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

"Il 2019 ci regala un Le Volte dell'Ornellaia di grande equilibrio ed espressività. Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto spiccano vivaci note di frutti rossi e petali di rosa; in bocca si presenta ampio e avvolgente, caratterizzato da una densa trama tannica e una vibrante acidità che ne fanno un vino di grande piacevolezza e bevibilità."

Olga Fusari - Enologo - Dicembre 2020

IL CLIMA DEL 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia a lunghe fasi di siccità e caldo.

Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando a una fioritura di ben 10 giorni in ritardo rispetto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia, con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e con 45 giorni consecutivi privi di pioggia. Nell'ultima settimana di luglio il lungo periodo di siccità è stato interrotto da due giorni di pioggia permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione.

La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto, l'ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo le piogge successive al 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 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