



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2008

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia unisce il carattere mediterraneo della generosità e dell'opulenza a struttura e complessità. Lo stile accessibile di Le Volte dell'Ornellaia, una selezione di Merlot, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, rispecchia la filosofia e il *savoir-faire* di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

“Annata di concentrazione e di struttura, il 2008 conferisce a Le Volte un carattere particolarmente pieno e denso. Il naso si presenta con note intensamente fruttate, di piccoli frutti di bosco e spezie dolci. La bocca è ampia e densa, con un tannino presente ma perfettamente integrato e morbido. Il finale si prolunga con note fruttate ed una bella vivacità che termina in una sensazione di grande freschezza.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2008

La stagione 2008 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione, abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un caldo intenso quasi privo di precipitazioni, fino alla prima decade di settembre. Tutto ciò ha permesso un buon svolgimento dell'invaiaitura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ottime per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per i vitigni tardivi (come il Sangiovese) che hanno potuto completare la loro maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

VINIFICAZIONE ED 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 barriques di 2-4 anni, al terzo passaggio perché usate in precedenza per i vini Masseto e Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.