



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2004

- 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, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

*“Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte 2004 è un vino di una grande eleganza, con sentori di frutti di bosco, leggermente speziati. Rotondo, setoso e pieno il vino unisce un corpo generoso a una struttura classica ed elegante facendone un vino di grande piacevolezza.”*

Axel Heinz



### IL CLIMA DEL 2004

Un anno vegetativo da manuale: piogge sufficienti durante i mesi invernali, primavera ed inizio estate con temperature miti ed un agosto caldo e soleggiato. Condizioni ideali che hanno permesso uno sviluppo fisiologico dolce, omogeneo e regolare.



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Ogni varietà è stata vinificata separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione (focalizzando l'attenzione sull'estrazione e sulla temperatura). Dopo la fermentazione alcolica ha proseguito quella malolattica, sempre in vasche di acciaio. L'affinamento è durato 10 mesi in barriques di 2-4 anni, usate in precedenza per i vini Masseto e Ornellaia.