



# ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2010

- 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% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

*“L'annata 2010 è stata tardiva ma di qualità e si è distinta in modo particolare per la grande freschezza aromatica. Di colore intenso, Le Volte dell'Ornellaia 2010 presenta all'olfatto note di frutta a bacca rossa con note speziate e floreali. La bocca è ricca con un tannino levigato, morbido e vivace allo stesso tempo. Frutta fresca e spezie accompagnano un finale sapido di grande lunghezza.”*

Axel Heinz

---

### IL CLIMA DEL 2010

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti permettendo all'uva di raggiungere la piena maturità. Lo stato perfetto dell'uva è stato garantito dalla corretta gestione dei vigneti e dalla cura in modo particolare delle sfogliature. Il tempo fresco ha invece permesso un ottimo sviluppo della parte aromatica con note fruttate e floreali di grande freschezza. La vendemmia è iniziata a metà Settembre ed è proseguita fino al 12 Ottobre per i vitigni più tardivi.

---

### 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 24 anni, usate in precedenza per l'affinamento del vino Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.