



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2001

- 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, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

“Le Volte 2001 è un'autentica espressione della Toscana mediterranea, con i suoi attraenti aromi di frutta matura e la sua morbida struttura al palato. Il blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot da vita ad un vino molto equilibrato, dall'impatto immediato; di colore intenso e dai marcati aromi di bacca, questo vino è caratterizzato da tannini rotondi e da un finale persistente.”

IL CLIMA DEL 2001

L'inverno 2001 in Alta Maremma è stato caratterizzato da temperature miti con precipitazioni superiori alla media. Il germogliamento, verificatosi in anticipo rispetto all'anno precedente, ha avuto luogo negli ultimi giorni di Marzo / inizio Aprile. La primavera, dalle temperature moderate, è stata particolarmente piovosa. La fioritura ha avuto inizio alla metà di Maggio con il Merlot per concludersi con il Cabernet Sauvignon alla fine dello stesso mese. L'estate ha avuto temperature nella norma e rare precipitazioni. Bel tempo, temperature leggermente superiori alla media e giornate calde ed assolate seguite da notti fresche, hanno caratterizzato il periodo della vendemmia, permettendo l'ottima maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è avvenuta nei periodi seguenti:

Merlot: ultima settimana di Agosto e prima settimana di Settembre

Cabernet Sauvignon: dalla metà fino alla fine di Settembre

Sangiovese: seconda e terza settimana di Settembre

Ogni varietà è stata vinificata separatamente in tini di acciaio, così da permettere ai processi di fermentazione (estrazione e temperatura) di rispettare le diverse caratteristiche di ciascuna varietà. La fermentazione maleolattica si è conclusa in serbatoi d'acciaio dopo la fermentazione alcolica. Il vino è stato quindi invecchiato per 10 mesi in botti di 2-4 anni, in precedenza usate per l'invecchiamento di Masseto e Ornellaia.