



# ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2002

- 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

*“Con i suoi profumi coinvolgenti di frutta matura e la sua struttura rotonda e morbida, Le Volte 2002 è una vera espressione della costa toscana. L'assemblaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot risulta in un vino equilibrato con uno stile di facile approccio. E' vivace di colore con aromi e gusti intensi di frutti di bosco, e tannini morbidi che portano a un interessante finale.”*

---

### IL CLIMA DEL 2002

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e da precipitazioni superiori alla media, provocando un germogliamento anticipato che si è verificato durante gli ultimi giorni di marzo ed i primi di aprile. La primavera è stata caratterizzata da temperature miti e precipitazioni al di sopra della media. Le condizioni climatiche sono state ideali durante l'estate del 2002 fino alla metà del mese di agosto, dopodiché ci sono state precipitazioni superiori alla media, le quali hanno reso necessaria una selezione molto accurata in vigna durante la vendemmia.

---

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate durante i seguenti periodi:

Merlot: durante la prima settimana di settembre

Cabernet Sauvignon: dalla metà alla fine di settembre

Sangiovese: dalla fine di settembre all'inizio di ottobre

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 Masseto e Ornellaia.