



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2003

- 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 assoluta sintonia con la filosofia dell'Ornellaia, Le Volte nasce da una ricerca attentissima dei territori. E' un vino assai elegante e piacevole, il 2003 è caratterizzato da marcati aromi di frutta matura a bacca rossa e dalla morbida struttura al palato. Colore intenso, ha interessanti tannini rotondi che portano a un finale persistente.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2003

L'annata 2003 è stata caratterizzata da temperature molto alte, superiori alla media stagionale, e da precipitazioni molto scarse (solo 14 mm di pioggia da fine marzo a inizio settembre). Le abbondanti piogge dell'annata precedente, tuttavia, avevano preparato i terreni e consentito di arrivare all'estate del 2003 con buone riserve di acqua. L'estate calda del 2003 ha pertanto conferito al vino prodotto in quest'annata la potenza e la solarità tipica dei migliori territori della costa toscana.

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.