



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 1999

- TOSCANA IGT

40% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 30% Merlot

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.



IL CLIMA DEL 1999

L'inverno è stato più freddo rispetto a quello del 1998 provocando un germogliamento più tardivo di una settimana rispetto al '98. La primavera nella norma come piogge e temperature medie ha portato la fioritura e l'accrescimento vegetativo ad un andamento simile a quello del '98; l'ottimo andamento climatico durante la fioritura ha determinato un'allegagione superiore alla norma con una produzione maggiore rispetto alle aspettative. Un'estate calda e senza precipitazioni ha caratterizzato una invaiatura anticipata di una settimana rispetto alle annate precedenti con notevole omogeneità dei grappoli. All'inizio del mese di Luglio si è effettuato un diradamento del Merlot (su alcuni vigneti fino al 50% delle uve, in altri del 10%) e del Cabernet (diradamento generale del 10%) per assicurare che i grappoli restanti maturassero in condizioni ottimali.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le varietà sono state raccolte nei periodi seguenti:

Merlot: durante la prima metà di Settembre

Cabernet Sauvignon: dalla metà di Settembre fino alla fine di Settembre

Sangiovese: durante la terza settimana di Settembre

L'uva di ogni vitigno è stata vinificata separatamente e dopo una diraspa-pigiatura è stata introdotta in serbatoi di acciaio inox dove si è svolta la fermentazione alcolica per 7 giorni. La macerazione si è protratta per 10-15 giorni. Alla fine della fermentazione malolattica, il vino è stato messo in barriques da 225 litri per un periodo totale di circa 10 mesi. Ha fatto seguito un periodo di circa 6 mesi prima dell'immissione sul mercato, durante il quale il vino subisce anche un periodo di affinamento in bottiglia.