



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 1998

- TOSCANA IGT

60% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 10% 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 1998

La fine dell'inverno e l'inizio della primavera sono stati caratterizzati da temperature miti che hanno provocato un germogliamento precoce. La fioritura si è verificata alla fine di Maggio, seguita dalla crescita uniforme degli acini. I mesi estivi sono stati molto caldi ed asciutti con temperature superiori alla media. L'annata è stata caratterizzata da precipitazioni scarse (solo 450 mm durante tutto l'anno) con un tasso di umidità medio. L'inviatura si è verificata a metà Luglio in modo molto uniforme. Alla fine di Luglio, le uve sono state diradate per assicurare che le restanti maturassero nelle migliori condizioni.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le varietà sono state raccolte nei periodi seguenti:

Merlot: durante la prima metà di Settembre

Cabernet Sauvignon: dalla metà di Settembre alla metà di Ottobre

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.