



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2005

- 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, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

“Prodotto in totale simbiosi con la filosofia della Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte 2005 è un vino Toscano che parla la stessa lingua (o usa gli stessi vocaboli) di Ornellaia. Si esprime con delle ampie note fruttate e leggermente speziate. Rotondo e pieno in bocca unisce la generosità mediterranea del Sangiovese alla struttura del Cabernet Sauvignon e ai toni più morbidi del Merlot, facendone un vino di grande piacevolezza.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2005

A parte qualche giornata particolarmente rigida tra febbraio e marzo che ha ritardato il germogliamento di qualche giorno, l'inizio dell'anno è stato caratterizzato da un inverno piuttosto mite seguito da una primavera repentinamente calda e soleggiata che ha anticipato la fioritura di una settimana. Giugno e Luglio hanno fatto il loro dovere: caldo, sole, appena qualche pioggia perfetto perché l'invasatura si completasse in modo omogeneo. Infine in agosto la maturazione ha continuato a svolgersi progressivamente con temperature costanti e mai superiori alle medie stagionali (32 °C). Qualche pioggia a cavallo di Ferragosto infine ha contribuito allo sviluppo ottimale del grappolo. La vendemmia è stata sovente interrotta da qualche pioggia ma il vento dal mare ha asciugato velocemente i grappoli.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre nelle vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in barriques di 2-4 anni, al terzo passaggio perché usate in precedenza per i vini Masseto e Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.