



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT ROSSO

Immediatamente piacevole, versatile e spensierato, Le Volte dell'Ornellaia racconta una storia di convivialità. Attraverso questo rosso brillante, si inizia a entrare nel mondo di Ornellaia e a condividere con semplicità quella passione per la qualità che qui si respira quotidianamente e che si ritrova in ogni sorso.

NOTE DELL'ENOLOGO

Alc. : 14% vol.

“Con il suo consueto rosso rubino, dai riflessi purpurei, Le Volte dell'Ornellaia è caratterizzato al naso da vivaci note di frutti rossi accompagnate da una delicata speziatura. All'assaggio il vino si presenta ben equilibrato in tutte le sue componenti, riuscendo a unire una trama tannica levigata e morbida a una freschezza acida che conferisce croccantezza e piacevolezza al vino.”

Olga Fusari - Enologo - Dicembre 2022

IL CLIMA DEL 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invaiaitura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi del bolgherese hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo.

Settembre è stato caldo e soleggiato e privo di piogge, permettendoci una raccolta “à la carte” per esprimere al massimo il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto.

La vendemmia dei rossi si è svolta sostanzialmente durante il mese di settembre, con il Merlot nelle prime due settimane e gli altri vitigni della tenuta dal 13 settembre, per concludersi il 1° ottobre.

VINIFICAZIONE E 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 in vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.

Axel Heinz - Direttore di Tenuta