



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2009

- 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% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

“Annata calda e soleggiata, il 2009 ci ha regalato un Le Volte particolarmente avvolgente, con intense note fruttate e speziate, senza tracce negative di sovra maturazione. In bocca è morbido e setoso, con un tannino levigato ed un acidità viva e fresca garantendo un ottimo equilibrio gustativo ed una lunga persistenza.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2009

La stagione 2009 è stata caratterizzata da un inverno ed un inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. Dopo un mese di Maggio asciutto, Giugno è stato di nuovo piovoso senza però impattare in modo negativo lo sviluppo vegetativo e la fioritura. L'estate è stata calda e quasi priva di precipitazioni con temperatura spesso superiori a 35°C e poca escursione termica tra giorno e notte, conducendo ad una maturazione accelerata delle uve soprattutto dei vitigni precoci come il Merlot. La raccolta è iniziata negli ultimi giorni di Agosto in leggero anticipo rispetto alla media. Successivamente le piogge di metà Settembre hanno dato il rinfresco ai vitigni più tardivi che hanno potuto proseguire la loro maturazione fino alla prima settimana di Ottobre.

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 il vino Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.