



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2011

- 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

“Le Volte dell'Ornellaia 2011 rispecchia le caratteristiche tipiche dell'annata. Il vino si presenta allo stesso tempo ampio e ricco ma perfettamente bilanciato. Di colore intenso, all'olfatto presenta intense note di frutta a bacca nera, violetta e spezie. In bocca si caratterizza per una trama tannica ampia ma fine e levigata, lasciando una sensazione setosa, senza spigoli. Le note fruttate e speziate si prolungano in un finale vivace sostenuto da una nota acida rinfrescante.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2011

Dopo un 2010 molto tardivo, l'annata 2011 si è caratterizzata da un clima caldo e asciutto conducendo ad una vendemmia più precoce della norma. All'inverno piovoso è seguita una primavera più calda del solito che ha anticipato il ciclo vegetativo della vigna di ben 10 giorni. Il germogliamento è stato particolarmente veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, e la crescita delle viti è stata frenata da condizioni più fresche a giugno e luglio. Le piogge arrivate al momento opportuno dopo la fioritura e all'invasatura hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione conducendo ad un inizio vendemmia nell'ultima settimana d'agosto. Il tempo di settembre, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni quasi perfette per una maturazione delle uve che si sono presentate concentrate con un perfetto bilanciamento tra maturità dei tannini e freschezza acida con profumi intensi e maturi. Fatto raro la vendemmia si è conclusa negli ultimi giorni di settembre.

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, usate in precedenza per l'affinamento del vino Ornellaia. Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.