



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2000

- 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

40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

“Le generose condizioni climatiche dell'annata 2000 hanno permesso la produzione di un magnifico Sangiovese sulla costa toscana, dando a Le Volte 2000 la sua bella espressione mediterranea. Il vino unisce il carattere soave, ricco e speziato del Sangiovese alla concentrazione e la struttura del cabernet e del merlot. L'inizio è dolce e piacevole, la struttura fine ed elegante. Il vino dal carattere pronunciato esprime oggi la sua potenzialità e riserva delle sorprese a chi aspetterà alcuni anni.”



IL CLIMA DEL 2000

Nella zona mediterranea della Toscana l'inverno è stato caratterizzato in generale da temperature più miti rispetto a quelle del 1999, con una primavera con temperature nella norma e giornate soleggiate. Per tutta l'estate, ed anche durante il periodo della vendemmia, il tempo è stato molto soleggiato con delle temperature superiori alla media.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vendemmia è avvenuta nei periodi seguenti:

Merlot: durante la prima metà di Settembre

Cabernet Sauvignon: dalla metà fino alla fine di Settembre

Sangiovese: durante la terza settimana di Settembre

Le Volte è il risultato di una selezione dei migliori terroir mediterranei della Toscana ed abbina la varietà tipica della regione, il Sangiovese, con le varietà bordolesi, il Cabernet Sauvignon e il Merlot. Il vino unisce l'espressione mediterranea del Sangiovese che dà opulenza e generosità con le varietà Cabernet Sauvignon e Merlot che danno invece struttura e complessità. Prodotto in assoluta sintonia con la filosofia della Tenuta, Le Volte nasce da una ricerca attentissima dei terroir per produrre un vino di grande personalità e piacevolezza. Le Volte trascorre un periodo di almeno 9 mesi in barriques a cui fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.