



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2014

- 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

70% Merlot, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

“L'annata 2014, tra le più impegnative della nostra memoria, ha comunque permesso di produrre dei vini di alta qualità e immensa piacevolezza. Le condizioni di maturazione tardiva hanno consentito di esprimere al meglio la croccantezza e la freschezza delle note fruttate. In bocca colpisce la grande qualità dei tannini, setosi, raffinati e senz'alcun spigolo, seppur con una densità minore rispetto alle annate più calde. Un vino particolarmente bilanciato, armonioso e di grande bevibilità grazie in particolare agli splendidi Merlot del 2014.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2014

L'annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più singolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con fioriture puntuali e regolari. Dopo un mese di Luglio nella norma, un Agosto piovoso e freddo ha creato condizioni molto difficili per la maturazione dell'uva incrementando anche fortemente la minaccia di malattie. Il meticoloso lavoro in vigna di sfogliature e trattamenti durante tutto il mese di Agosto ha comunque permesso di mantenere un ottimo stato sanitario, permettendo loro di arrivare sane fino ai mesi di Settembre e Ottobre. Questi due mesi hanno portato delle condizioni meteo perfette con tempo prevalentemente soleggiato e asciutto offrendo ottime condizioni per la maturazione, in particolare per il più precoce dei vitigni coltivati in Ornellaia: il Merlot. La vendemmia rimarrà nella storia come una delle più tardive, iniziata il 6 Settembre con i Merlot dei vigneti giovani e conclusasi il 22 Ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon.

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 parte in barriques, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica e espressione fruttata.