

Toscana Rosso IGT "Le Volte Dell'Ornellaia" – Tenuta Dell'Ornellaia



## LA VIGNA:

- Zona di produzione: Bolgheri (LI)
- Vitigni: Merlot 50%, Sangiovese 30%, Cabernet Sauvignon 20%
- Vendemmia: Ogni varietà viene vendemmiata nel suo momento di miglior maturazione: per il Merlot intorno all'inizio di settembre, per il Sangiovese verso la metà di settembre e per il Cabernet di solito a fine settembre/inizio ottobre
  - Vinificazione: La fermentazione avviene separatamente per le varietà in vasche di acciaio inox; successivamente alla fermentazione alcolica, avviene anche la malolattica
  - Affinamento: L'affinamento dura 10 mesi circa; una parte del vino affina in barrique precedentemente utilizzate per Ornellaia, l'altra in vasche di cemento, per bilanciare note mature con le note più fresche di frutta.

## IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso
- Profumo: Al naso propone sentori di amarena, mora e frutta a polpa scura matura, arricchiti da toni minerali e speziati
- Gusto: Al palato i tannini si svelano ancora ben grintosi, e comunicano di essere pronti a sorreggere il vino almeno fino al prossimo decennio. Ottima la persistenza e fruttata la chiusura.