



ACQUISTATO IL

"Le Volte dell'Ornellaia" Toscana Rosso IGT 2023

2023

Un Toscano alla corte di Bordeaux



Svinando®

Le Volte dell'Ornellaia 2023 nasce da un'annata impegnativa a Bolgheri, trasformata in un racconto di equilibrio e piacevolezza grazie a una gestione precisa del vigneto. L'inverno mite e con precipitazioni nella norma ha favorito un avvio precoce del ciclo vegetativo, mentre la primavera, più piovosa, ha ricostituito le riserve idriche, richiedendo attenzione ma ponendo basi solide per la stagione. L'estate calda, senza eccessi estremi, è stata accompagnata da piogge che hanno evitato stress idrico, consentendo una maturazione graduale e completa delle uve. È in questa fase che si definisce il profilo dell'annata: concentrazione, equilibrio e integrità del frutto. Le piogge di fine agosto e le notti fresche di settembre hanno esaltato la complessità aromatica, preservando al tempo stesso una viva acidità. Il risultato è un perfetto bilanciamento tra potenza ed eleganza. Nel calice si traduce in un rosso immediato e coinvolgente: ampio, avvolgente, con una trama setosa e una freschezza che sostiene la beva. Le Volte dell'Ornellaia interpreta il 2023 con uno stile accessibile ma raffinato, capace di unire intensità e armonia in ogni sorso.

C'è un filo conduttore che unisce tutti i vini prodotti da Ornellaia: assoluta eleganza e qualità elevata. Per raggiungere uno standard così elevato ogni anno, non si possono percorrere scorciatoie. L'unica strada è quella di lavorare con meticolosità e competenza in vigna per riuscire a portare in cantina solo le uve migliori in base alle caratteristiche climatiche di ogni annata. E se questo non bastasse, ogni grappolo raccolto a Ornellaia viene poi sottoposto a una duplice selezione: un primo tavolo di cernita per la verifica della qualità e poi un secondo controllo che permette di rimuovere ogni residuo di vegetazione. A far da cornice, un territorio di assoluta bellezza e forza evocativa: le dolci colline del borgherese.

La Vigna

Terreno terreni di origine marina, alluvionale e vulcanica

Esposizione Sud Ovest 50m s.l.m.

Allevamento cordone speronato e Guyot singolo

Densità imp. 5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Cabernet Sauvignon 51%, Merlot 44%, Petit Verdot 5%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione 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 in vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasche di cemento, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.

Sensazioni Con un colore rosso porpora di una grande intensità, sfoggia al naso degli aromi di frutta matura come la ciliegia, la mora e qualche nota di pepe nero. La bocca è piena, con molto volume all'attacco e una struttura tannica soave e persistente. Il finale è caratterizzato da una bellissima freschezza e da una gradevole sensazione aromatica fruttata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821