

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA



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.

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.

Rosso rubino intenso alla vista. Propone all'olfattiva sentori di amarena, mora e frutta a polpa scura matura, arricchiti da toni minerali e speziati. In degustazione 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.

Si abbina perfettamente alla cucina di terra, e alle seconde portate in particolare. Da provare con l'anatra al miele farcita.

