



ORNELLAIA

## VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2009

- TOSCANA IGT

L'azienda esprime l'individualità di ogni annata attraverso un vitigno dal carattere particolarmente distintivo e l'enologo esalta questa differenza nel blend di Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. La possibilità di degustare e apprezzare queste sottili variazioni è riservata agli ospiti in visita all'azienda.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

*“L'annata 2009 è stata calda e soleggiata, particolarmente favorevole ai vitigni di maturazione tardiva come il Petit Verdot che esprime il meglio di sé quando la stagione gli permette di maturare con un lungo periodo privo di precipitazioni e quindi di affinare i suoi tannini a volte impetuosi. Queste condizioni si sono verificate nel 2009, sicuramente una delle migliori annate per questo vitigno che abbiamo scelto come principale protagonista di Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2009. Il vino presenta tutte le caratteristiche associate al Petit Verdot: colore intenso, grande intensità fruttata con note di bacche nere, ma anche floreali e speziate. In bocca esprime la sua proverbiale potenza con grande concentrazione ed una struttura tannica densa e muscolosa. Questo tannino rimane però equilibrato e rotondo, senza spigoli, dando al vino una tessitura vellutata e fitta.”*

Axel Heinz - Maggio 2012

---

### IL CLIMA DEL 2009

La stagione 2009 è stata caratterizzata da un inverno ed un inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. Dopo un mese di Maggio asciutto, Giugno è stato di nuovo piovoso senza però impattare in modo negativo lo sviluppo vegetativo e la fioritura. L'estate è stata calda e quasi priva di precipitazioni con temperature spesso superiori a 35°C e poca escursione termica tra giorno e notte, conducendo ad una maturazione accelerata delle uve soprattutto dei vitigni precoci come il Merlot. La raccolta è iniziata negli ultimi giorni di Agosto in leggero anticipo rispetto alla media. Successivamente le piogge di metà Settembre hanno dato il rinfresco ai vitigni più tardivi che hanno potuto proseguire la loro maturazione fino alla prima settimana di Ottobre.

---

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.