



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2013

- 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

53% Cabernet Franc, 21% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 7% Petit Verdot

"Il 2013 è l'esempio eccellente di una maturazione tardiva e un'annata fresca in cui l'uva ha accumulato sapore, insieme al suo aroma fragrante e a un'acidità frizzante ed equilibrata. Tutte queste qualità vengono espresse perfettamente dal Cabernet Franc di quest'anno, che ha sviluppato un aroma da manuale di frutti rossi freschi macerati, violetta e spezie delicate. Invece di mostrare la sua potenza stravagante colpisce il palato con il suo gusto raffinato e setoso, con la frutta vibrante e il finale lungo e fresco."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate arrivata puntuale a fine giugno è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e ad agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature - soprattutto notturne - divenendo favorevoli all'espressione aromatica. Questo ci ha costretti però ad una raccolta più tardiva della media, iniziata il 9 settembre e conclusasi il 14 ottobre, con tempo prevalentemente soleggiato e privo di eccessivo calore.

VINIFICAZIONE E 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 due settimane alla quale è seguita la macerazione 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 secondo 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 sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.