



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017

- BOLGHERI DOC ROSSO

Prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservati a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un vero e proprio "second vin". Un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che coniuga piacevolezza immediata e complessità gusto-olfattiva ad un comprovato potenziale di invecchiamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017 si esprime con eccezionale eleganza, combinando grandi potenzialità di invecchiamento ad una piacevolezza immediata. Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, al naso mostra una bella complessità con profumi di piccoli frutti a bacca rossa e note balsamiche che ricordano la macchia mediterranea. In bocca colpisce particolarmente la qualità della trama tannica, che si rivela levigata e setosa. L'assaggio si chiude in un finale lungo e di inaspettata freschezza."

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2019

IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e siccitose. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane.

Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

La vendemmia è iniziata presto con i primi Merlot il 24 agosto, proseguendo fino all'ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono finalmente arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

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. Dal 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature inferiori a 25°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa una settimana, per non superare un totale di tre settimane di permanenza in vasca. 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.

Axel Heinz - Direttore di tenuta