



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2017 'SOLARE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc

"Ornellaia 2017 interpreta in modo magistrale l'annata, particolarmente calda e soleggiata. Il colore intenso e scuro preannuncia un vino di bella concentrazione; al naso ricco e complesso, sprigiona profumi di frutti rossi maturi, accompagnati da note di tabacco dolce e vaniglia. All'assaggio si rivela un Ornellaia di grande equilibrio, un connubio di fermezza e piacevole freschezza."

Olga Fusari - Enologo - Luglio 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 doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Nel 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 parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature inferiori a 25°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 10-15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz - Direttore di tenuta