



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2018

- 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

33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc, 17% Petit Verdot

"Caratterizzato da un vivace colore rosso rubino, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2018 si rivela un vino di grande complessità aromatica, peculiarità distintiva dell'annata. Nel bicchiere si sprigionano profumi di frutti di bosco, mora, lampone, ciliegia rossa, accompagnati da sentori floreali di rosa selvatica e note speziate di pepe rosa e liquirizia. All'assaggio il vino si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato, con un finale croccante e sapido."

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2020

IL CLIMA DEL 2018

Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più 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 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.

Axel Heinz - Direttore di tenuta