



TENUTA DELL'ORNELLAIA

Le Serre Nuove 2006

Le Serre Nuove dell'Ornellaia Bolgheri DOC Rosso

Vitigno:

35% Cabernet Sauvignon
50% Merlot
9% Cabernet Franc
6% Petit Verdot

Clima ed annata:

La prima fase dell'annata 2006 di questo vino rosso DOC è stata caratterizzata da mesi invernali freddi e piovosi che hanno lasciato in dote un ritardo nel germogliamento che le calde giornate primaverili non hanno recuperato, portando così la piena fioritura nella prima settimana di giugno. La consueta vigoria dei germogli ha accompagnato una buona produttività che anche nei vigneti più giovani è stata regolata ad arte da un diradamento dei grappoli di modesta entità, sinonimo di equilibrio vegeto-produttivo. L'estate, quasi priva di precipitazioni sulla costa Toscana, è stata fortunatamente accompagnata da temperature mai torride e questo andamento ha consentito alle viti di sviluppare un buon potenziale aromatico. Le uve si sono così presentate all'inizio della vendemmia in modo perfetto: concentrate e omogeneamente mature. L'inizio del mese di settembre, soleggiato e ventilato, ha concesso di raccogliere le uve Merlot e Cabernet Franc nel momento più opportuno. Le piogge insistenti del 15-16 settembre hanno rallentato la maturazione dei Cabernet Sauvignon: è stato però sufficiente aspettare qualche giorno in più perché anche queste uve per la produzione del vino rosso DOC arrivassero perfette in cantina dove le operazioni di vendemmia si sono concluse nel tardo pomeriggio del 4 ottobre.

Vinificazione ed affinamento:

La raccolta delle uve per la produzione del vino rosso DOC 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. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica del vino 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 del vino che è stato reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato. Le Serre Nuove è il "secondo vino" di Ornellaia e nasce al momento dell'assemblaggio finale delle diverse barriques. Le uve dei vigneti più giovani sono in genere predominanti nel blend di Serre Nuove. Le quantità prodotte dipendono sia dall'annata sia dall'assemblaggio finale e quindi variano di anno in anno.

Note di degustazione:

Frutto di un'annata particolarmente concentrata, il vino rosso DOC Le Serre Nuove 2006 esprime un carattere decisamente ricco e maturo. È un vino di colore intenso che si presenta con note calde di frutta a bacca rossa, cacao e spezie. Ampia, rotonda, con un tannino perfettamente maturo e levigato, la bocca offre delle ricche sensazioni supportate da un'acidità perfettamente bilanciata. L'unione della ricchezza dei Merlot con la freschezza del Petit Verdot e la struttura dei Cabernet, traccia la linea inconfondibile dell'annata 2006 di questo vino rosso DOC.