



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

***Sulla Via Bolgherese,  
a due passi dallo storico “viale dei cipressi”  
cantato dal poeta Carducci,  
sorge la Tenuta dell’Ornellaia.***

***L’aria mite e il ricco suolo di questa terra unica,  
dove le verdi colline toscane incontrano il mar Tirreno,  
alimentano i vitigni della Tenuta dell’Ornellaia,  
da oltre vent’anni sinonimo di qualità.***

***Qui la vita scorre in attesa che la terra  
sia pronta ad offrire i suoi frutti migliori:  
è la natura che scandisce i tempi e i modi della vinificazione,  
si produce solo quando e quanto la terra vuole.***

***Saper aspettare affidandosi all’esperienza delle persone  
è l’imperativo che anima la filosofia dell’Ornellaia  
e la via scelta per il raggiungimento dell’eccellenza.***



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## **Dove l'arte del vino sposa la qualità della vite**

Seguendo *"I cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar"* a un certo punto bisogna abbandonare la strada preferita da Giosuè Carducci per veder nuovi orizzonti che si dischiudono: quelli della strada del vino della *"Costa degli Etruschi"* che si sviluppa sulle colline intorno a Bolgheri. Lungo la Via Bolgherese, che dall'antico borgo medievale di Bolgheri va verso Castagneto Carducci o per la tortuosa strada che porta a Bibbona e Montescudaio, le paludi malsane e gli arbusti contorti delle colline livornesi hanno lasciato strada, negli anni, ad un rigoglio di vitigni e a una lussureggiante vegetazione, caratterizzata da ulivi centenari e fitti boschi di macchia mediterranea. Così adesso, laddove trascorrevano ore liete gli Etruschi, si beano i discendenti e chi passa da queste parti per conoscenza o colpo di fortuna.

## **La Storia**

La storia del Vino ha da sempre avuto a che vedere con il Mito. Basti pensare a quanti poeti, dall'antico Alceo al nostrano Carducci, da Baudelaire a Orazio (che puntava il dito contro i bevitori d'acqua), passando da Iacopone, Tasso, Dante, Bosch, Jordaens, Goya, Toulouse Lautrec, hanno scritto, interpretato o inneggiato al sacro nettare. La Toscana, ricca di Sommi poeti, non poteva esimersi da tali predilezioni, soprattutto perché terra favorevolmente votata alla cura delle vigne. Per tale ragione alcune illustri famiglie di viticoltori hanno qui stabilito la loro base vitivinicola, smentendo chi sosteneva che solo il Chianti fosse zona feconda in Toscana. Tra queste spiccano personaggi come i Marchesi Lodovico Antinori, fondatore della Tenuta dell'Ornellaia, e Piero Antinori, produttore del Guado Al Tasso. Il Marchese Incisa della Rocchetta, padre del Sassicaia, e Angelo Gaja, brillanti personalità che hanno dato vita a vini apprezzati in tutto il mondo.

## **Il Tocco della Natura ...**

### **Il Terreno**

Il terreno che caratterizza questa fortunata porzione del territorio toscano si presenta geologicamente molto vario e composito.

All'interno della Tenuta confluiscono tre elementi della natura dei suoli: marino, alluvionale e vulcanico.

La vicinanza del mare, infatti, favorisce la presenza di marne e zone sabbiose che lo rendono abbastanza sciolto a cui va unita la presenza di rocce scistose e galestrose, con leggere venature ferrose, che accolgono opportunamente l'impianto di vitigni a bacca rossa.

Questa composizione non uniforme del suolo determina delle zone particolarmente vocate alla coltivazione di specifici vitigni. Le zone geologiche dei terreni della Tenuta sono separati sia dal punto fisico che tipologico dalla Via dei Cipressi, che separa i due appezzamenti di cui i vigneti sono composti. Partendo dalla parte più vicina alla montagna per andare verso il mare troviamo la zona più ricca di ciottoli a matrice sabbiosa o argillosa e un Pliocene con lamina di calcare, fango e sabbia.

Nella parte più pianeggiante prevalgono i ciottoli di forma irregolare di varie dimensioni inseriti in una matrice sabbioso-argillosa con sabbie rosse (sabbie della Val di Gori) e di origine calcarea.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

L'Area più vicina al mare è, a sua volta, divisa in tre sotto-aree distinte: la parte più alta è ricca di calcare con grandi pietre attribuibili alla deposizione turbolenta fluviale. La parte centrale vede suoli leggermente più spessi e meno calcarei, con ciottoli di dimensione inferiore a quelli della zona sovrastante in una matrice argillosa. La parte più vicina al mare fa prevalere degli strati con una sedimentazione più fine con ghiaia a grana grossolana.

## Il Clima

In tutta la zona regna un clima mite, addolcito dal mare, che esalta i colori e i profumi della rigogliosa vegetazione mediterranea e imprime carattere ai vini. Le calde temperature tipiche della costa mediterranea vengono mitigate da una leggera brezza che soffia dalla costa, mentre le colline retrostanti proteggono le piante dai venti freddi che talvolta soffiano dall'entroterra.

## ... e quello dell'Uomo

### In vigna...

### Passione e attenzione dell'agronomo

Il vigneto di Ornellaia è equiparabile a un grande puzzle, unico disegno nel quale decine di pezzi contribuiscono a delineare l'originale fisionomia.

Due zone ben diverse, l'una: Ornellaia e l'altra: Bellaria.

Situate a pochissima distanza con differenti geologie, diverse esposizioni e densità di piantagione. Quattro varietà con una dozzina di portainnesti. Tutto questo compone un'equazione dalle mille variabili sottoposte in seguito alla elaborazione finale dell'annata.

Durante tutto l'anno i vigneti vengono curati con grande attenzione in ogni minimo dettaglio:

circa 80 persone lavorano, infatti, tra i filari per 365 giorni l'anno. La potatura, la gestione della parete fogliare, nonché la vendemmia verde, vengono eseguite con severità e precisione.

*"Tutto questa laboriosità ha un unico scopo: permettere alla pianta di raggiungere l'equilibrio. Non esiste un livello di resa ideale ma un insieme di azioni finalizzate ad ottenere la migliore uva possibile nelle distinte condizioni ambientali che caratterizzano ogni diversa annata. Il diradamento dei grappoli noi lo interpretiamo, non come una forzatura produttiva, ma come un'opportunità per dialogare con la pianta"- questo il pensiero di **Leonardo Raspini, Agronomo e Direttore Generale della Tenuta dell'Ornellaia**, che aggiunge – "La vendemmia inizia generalmente nei primi giorni di settembre. In quel periodo si può contare un uomo ad ogni filare, atto a cogliere solo ciò che l'agronomo e l'enologo indicano. Non sempre, infatti, la sensibilità del palato si trova in accordo con i risultati delle analisi, pure eseguite puntualmente. In questo caso assaggiare l'uva serve per capire meglio il grado di maturità dei tannini e l'equilibrio degustativo della bacca stessa. Equilibrio che si ritroverà nel vino. È l'assaggio delle uve, quindi, a determinare la raccolta per permetterci di capire come vinificare ogni singola parcella. Una volta dato il via, l'uva, la cui resa non supera mai i 45 ettolitri per ettaro, viene raccolta rigorosamente a mano e trasportata in cantina in cassette areate da 15 kg l'una. E quando arriviamo alla fine della vendemmia, coincidente normalmente con la seconda settimana di ottobre, abbiamo percorso più volte i vigneti alla ricerca del nostro pensiero più ossessivo: la perfetta maturazione".*



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

**... e in cantina.  
Passione e poesia  
dell'enologo**

L'uva, prima di passare alla diraspatrice è soggetta ad una doppia selezione. Un primo tavolo di cernita ha il compito di controllare la qualità di ogni singolo grappolo. Successivamente i singoli chicchi vengono rifelezionati nuovamente a mano da oltre 10 donne su un secondo tavolo scorrevole. Questo per assicurare che nemmeno la più piccola parte vegetale possa entrare nelle vasche.

A questo punto l'uva prosegue l'elaborazione nella cuverie dove la tecnologia dell'acciaio si unisce alla tradizione del legno. Di grande importanza in questo passaggio è una giusta vinificazione, che rispetti l'identità del vigneto. Il nostro principale mezzo in questa fase è l'assaggio metodico e quotidiano di ogni singola vasca in fermentazione. Questo per seguire e capire l'andamento di ogni singolo lotto, stabilendo un programma di vinificazione su misura che, più che di imporre, cerchi di accompagnare ogni singolo vino nella sua evoluzione in modo da esaltarne la propria sostanza e anima. Per questo, ogni anno, la temperatura di fermentazione, il numero dei rimontaggi e anche il tempo della macerazione sulle bucce può variare da vino base a vino base e da annata ad annata.

Così i 60 - 65 'Vini Base' percorrono la loro maturazione in legno, separati nel loro primo anno, per poi essere riuniti nel blend finale. Qui, ora, si tratta di assemblare i singoli "volti" in un personaggio unico e dal ritratto inconfondibile.

*"Assaggiare i vari vini basi è come fare una radiografia in dettaglio dell'Ornellaia. Qui si vede ogni singolo dettaglio, ogni sfumatura legata ai vari cambiamenti dei parametri in vigna distinti in ogni vitigno. Dall'opulenza solare, ma mai pesante, del Merlot alla complessità armonica del Cabernet Franc. Dalla struttura slanciata ma potente del Cabernet Sauvignon, alla tannicità del Petit Verdot, a volte leggermente rustica ma spesso preziosa e capace di dare quel tocco di forza che può mancare ad un taglio" – così Axel Heinz, Enologo della Tenuta dell'Ornellaia, che continua – "Non meno importanti si rivelano gli altri fattori: l'esposizione, il terreno del vigneto, che a sua volta può essere argilloso, calcareo o sassoso, l'età delle viti, il sesto d'impianto, tutto quello che si dimostra capace di condurre ogni singolo vino ad esprimere un carattere proprio e inconfondibile. La sfida principale dell'assemblaggio sta nel rispettare due criteri fondamentali: esprimere lo stile e l'anima dell'Ornellaia mantenendo il rispetto del carattere dell'annata. Per riuscirci possiamo rendere varie, anche, le proporzioni dei vari vitigni nel blend. Avendo ben presente che bisogna lavorare su: un tocco in più di Merlot quando, nelle annate fresche, manca setosità al tannino, o ancora, un'aggiunta di Cabernet Franc quando si desidera aumentare la complessità, la finezza e l'eleganza. Rammentando sempre di usare il Petit Verdot con molta cautela, come se aggiungessimo una spezia. E dosando l'importanza del Cabernet Sauvignon, per noi vera spina dorsale del blend di Ornellaia. Tutte le uve in vigna nascono come Ornellaia ma non tutti i vini hanno facoltà di esprimere il loro potenziale, in taluni casi per la giovinezza delle vigne. Così vengono indirizzate nel blend del nostro secondo vino, il Serre Nuove dell'Ornellaia, il fratello più giovane di Ornellaia, anch'esso autentica grande espressione del Bolgherese. Dopo il blend i vini tornano in barrique per ulteriori 6 mesi in cui si cerca di disturbarlo il meno possibile. Solo qualche controllo periodico. L'ultima decisione avrà luogo prima dell'imbottigliamento. La scelta sarà di effettuare o meno la chiarifica. Ed anche in questo caso: comanda sempre il vino! Si decide in base agli assaggi. Ogni tanto, infatti, si rende necessario limare un po' di asperità tannica, stando attenti a non sconvolgere l'equilibrio del vino.*

*L'ultima fase del percorso arriva con la linea di imbottigliamento capace di assicurare, grazie alla velocità dell'impianto, perfetta omogeneità dalla prima all'ultima bottiglia".*



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Il Vigneto

La Tenuta dell'Ornellaia è sita sulla costa toscana bagnata dal Mar Tirreno, nel Nord della maremma, tra Livorno e l'Isola d'Elba. I Vigneti sono sviluppati in due aree adiacenti tra loro, divise dalla Via dei Cipressi. Così, i 97 ettari vitati sono circa egualmente distinti: 41 nell'area della Tenuta e i restanti 56 nella area denominata "Bellaria", più vicina al mare. Le vigne sono piantate tra i 50 e i 120 metri s.l.m. con una pendenza che varia dai 5° ai 20°.

La densità delle piante per ettaro varia tra le due zone e passa dalle 5.000 piante per ettaro, della parte più storica, alle 7.000 piante per ettaro nella zona di "Bellaria". Per avere un riferimento basti pensare che le piantagioni più moderne possono prevedere fino a 8.700 piante per ogni singolo ettaro.

I 97 ettari vitati della Tenuta dell'Ornellaia sono suddivisi in 50 lotti in cui sono presenti le quattro varietà: Cabernet Sauvignon (37 ha), Cabernet Franc (12 ha), Merlot (38 ha), Petit Verdot (10 ha), tutte varietà che trovano perfetto habitat in questa zona della Toscana.

## La Cantina

Ma non solo di vitigni si compone l'azienda. La cantina, dalle linee architettoniche erne e innovative, si cala mirabilmente nel territorio, sposandosi alla perfezione con la natura circostante e creando una suggestiva atmosfera; essa è di fatto il corpus vivendi aziendale, poiché ingloba tutte le attività per la produzione del vino e gli uffici dello staff.

## La Visione

Vent'anni fa una visione: il futuro della viticoltura italiana doveva prendere la strada della qualità globale, intesa come scelta del posto giusto, del momento adatto e gli uomini migliori. Il posto: le colline di Bolgheri, borgo collinare maremmano sul Mar Tirreno. Le persone: uno staff dalle diverse esperienze perfettamente affiatato a perseguire lo scopo della "visione": realizzare, attraverso una paziente interpretazione delle infinite caratteristiche ambientali della Tenuta, non solo prodotti di qualità sovrana ma anche l'ampliamento del concept "vendemmia" a un quadro più globale costituito di equilibrio, armonia, esperienza, dedizione e passione.

## La Vendemmia

La varietà delle uve, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, la composizione del territorio e soprattutto l'andamento climatico, sempre mutevole, influenzano ogni anno la data di inizio della raccolta. Questa viene stabilita sulla base della sensibilità ed esperienza del team di lavoro, impegnato 365 giorni all'anno "accanto" al vigneto, assaggiando l'uva prima della vendemmia parcella per parcella in modo da capirne il grado di equilibrio. Una volta matura l'uva viene raccolta a mano e trasferita nella cantina dove inizia il processo di vinificazione.

## Le Balie da vino

La Tenuta dell'Ornellaia per tradizione affida il primo processo post raccolta, l'esame al tavolo di cernita, nelle mani esperte delle sue donne. Sono loro che manualmente eliminano dagli acini anche le più piccole parti vegetali residue prima di passarli alla diraspatrice che li separa dal racimolo. Al loro lavoro sapiente è affidata la purezza dei vini: come balie accompagnano le preziose bacche nel lungo processo che le trasformerà nei vini dell'Ornellaia, espressione più autentica del terroir.

Il rispetto per l'unicità del territorio, unito alla grande esperienza che guida tutti gli aspetti della lavorazione, genera una produzione limitata per garantire la massima qualità e una puntuale attenzione ai dettagli; dalla raccolta effettuata a mano, alla vinificazione e affinamento individuale per le uve di ciascun vigneto.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## La Casa Colonica

La tradizionale casa colonica maremmana del XIX secolo riportata sull'etichetta di Ornellaia, dà il benvenuto agli ospiti che visitano la Tenuta per conoscere i segreti dei vini prodotti in una zona che è ormai diventata la "culla dei grandi rossi", dando corpo ad una vera e propria identità territoriale. Sulle colline di Bolgheri, dove il D.O.C. è di casa, la Tenuta dell'Ornellaia rappresenta, infatti, un'eccellente sinergia tra la qualità dei vini, pochi ma superlativi, e il livello d'accoglienza.

## CARTINA GEOPEDOLOGICA



Cartina Geopedologica della zona di Bolgheri



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## I Vini

### Ornellaia Bolgheri Sup.

Vino simbolo dell'azienda, nato nel 1985 e risultato di un'attenta selezione di *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet France* e *Petit Verdot*. Il prezioso rosso è affinato in barriques di rovere francese per un periodo di 18 mesi, con affinamento in bottiglia per 12 mesi. L'annata 1998 è stata consacrata dal Wine Spectator "Miglior Vino al Mondo" e l'annata 2001 ha ricevuto i massimi riconoscimenti delle principali guide enologiche italiane e internazionali, come il 2006 premiato con 97 punti dalla Guida americana Wine Advocate di Robert Parker e 95 da Wine Spectator.

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

È il "Secondo vino" della Tenuta dell'Ornellaia, nato nel 1997, annata a cinque stelle, dalla decisione di effettuare un'ulteriore selezione nella fase di assemblaggio dei vini base che danno vita a Ornellaia. Prodotto in prevalenza da vigneti più giovani e con la stessa impronta del vino-simbolo dell'azienda, abbinando caratteristiche di freschezza, accessibilità e morbidezza con la struttura, l'equilibrio e l'intensità tipiche del grande terroir dell'Azienda.

### Le Volte

Un vino di grande piacevolezza e per i momenti più informali, è una cuvée che assembla i migliori terroir della Toscana, abbinando la varietà tipica della Toscana, il Sangiovese, con Cabernet e Merlot. L'unione dell'espressione mediterranea del Sangiovese che dà opulenza e generosità, con le varietà Cabernet Sauvignon e Merlot che danno invece struttura e complessità, generano un vino di grande eleganza dal colore rubino con riflessi violacei dal profumo fruttato con caratteristiche note varietali. Il vino è affinato per nove mesi in barriques di terzo/quarto passaggio e successivamente trascorre un breve periodo di affinamento in bottiglia.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## I Successi di Ornellaia

Vintage	Robert Parker	Wine Spectator	Gambero Rosso "vini d'Italia"	L'Espresso	Veronelli	Ais
	/100	/100	3 Glasses	/20	/100	5 grappoli
2006	97	95	2 Glasses	17	Selezione d'Eccellenza	5
2005	93	95	3 Glasses	16,5	97	5
2004	95	97	3 Glasses	18,5	96	5
2003	93	92	2 Glasses	15	92	5
2002	92	90	3 Glasses	17	91	5
2001	94	95	3 Glasses	17,5	96	5
2000	92	90	2 Glasses	17	93	5
1999	95	94	3 Glasses	17,5	96	5
1998	91	96	3 Glasses	15,5	96	5
1997	93	96	3 Glasses			

**Ornellaia** è stato per **5 anni consecutivi tra i primi 5 vini** nella classifica risultante dalla sommatoria dei **punteggi delle principali Guide dei Vini italiane**.

## Un investimento che si rivaluta nel tempo

### Tenuta dell'Ornellaia

L'acquisto di bottiglie con un ottimo potenziale di invecchiamento e rivalutazione rappresenta una redditizia alternativa di investimento.

Bisogna conoscere come, dove e quando comprare le pregiate etichette e le annate giuste. Naturalmente per investire in vino occorre avere, prima di tutto, una grande passione, ma è altresì importante sapere quali annate scegliere e quali vini hanno il maggior potenziale di aumento di valore nel tempo.

Come ogni investimento, infatti, è una sorta di scommessa sull'aumento di prezzo. Ma senza il vino e l'annata giusta, sarebbe persa.

Con tali caratteristiche esiste solo un piccolo numero di etichette italiane. Un numero estremamente limitato di prodotti con una valutazione continua e sicura nelle aste. Nel panorama mondiale dei vini da collezione battuti alle aste con l'intento di essere rivalutati nel tempo, Ornellaia ricopre un ruolo da protagonista. Non solo, le battiture d'asta di Ornellaia sono in costante crescita. Prendendo un arco di tempo che va dal 1993 ad oggi, il valore delle bottiglie è in crescente evoluzione (come testimonia la scheda). Le ultime statistiche riportano un aumento medio nel valore delle bottiglie di circa il 73% solo confrontando le battiture d'asta che la stessa annata ha avuto da un anno con l'altro.

I valori delle bottiglie, soprattutto Grandi Formati (Magnum, Doppio Magnum e Imperiali), nelle battiture d'asta nel confronto 2008 Vs 2007 hanno avuto picchi che arrivano ad un incremento del 119%. Christie's, Sotheby's a New York e Londra, Pandolfini, Gelardini & Romani e Anglicana in Italia sono solo alcune delle case d'asta in cui vengono messe all'incanto bottiglie di Ornellaia e in cui la vendemmia 2005 è stata battuta per \$ 33.600 US, Salmanazar (9 Litri) il 31 ottobre 2007 e per \$ 10.000 US, Imperiale (6 Litri) il 28 ottobre 2008.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Comparazione delle battiture d'Asta di Ornellaia, 2007 Vs 2008, nelle Aste del Mondo

La battitura della stessa bottiglia di Ornellaia in Case d'Asta di tutto il mondo a distanza di un solo anno ha avuto, in alcuni casi, un incremento nel valore della stessa del 119% (come riporta la Tabella qui sotto)

Annata	Vino	Produttore	Lotto	Prezzo base	Aggiudicaz.	Prezzo bott.	07/08	Asta	Data
1993	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	£ 600-700	£ 427,52	€ 49,88		Christie's, Londra	06/12/07
1993	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	€ 330,00	€ 479,20	€ 79,67	+68%	G & R Roma	11/10/08
1995	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	€ 550-650	€ 920,00	€ 97,31		G & R Roma	17/11/07
1995	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	\$ 900-1.300	\$ 1.250	€ 150,34	+54%	Sothebys, Londra	12/11/08
1997	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	\$ 1.500-2.000	\$ 2.722	€ 153,04		Sotheby's, New York	10/02/07
1997	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	£ 1800-2000	£ 2.820	€ 336,01	+119%	Sotheby's Londra	12/11/08
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	12 b	£ 650-750	£ 1.058	€ 123,75		Sotheby's Londra	05/12/07
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	1 b	€ 90,00	€ 167,72	€ 167,72	+35%	G & R Roma	06/03/08
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 h	\$ 450-500	\$ 533	€ 64,65		Christie's, Los Angeles	28/11/07
1999	Ornellaia	Tenuta dell'Ornellaia	6 b	€ 300,00	€ 658,90	€ 109,62	+69%	G & R Roma	11/10/08

**Legenda:** b= bottiglie; m=magnum; dm= doppio magnum

**G & R = Gabadini & Romani**

Quotations 2008	€ 143,76
Quotations 2007	€ 488,83
Differenza	€ 354,93
Profit	+73%

### Produzione della Tenuta dell'Ornellaia nell'annata in corso

Ornellaia Bolgheri DOC Superiore produce ogni anno mediamente 150.000 bottiglie, 190.000 le bottiglie prodotte de Le Serre Nuove dell'Ornellaia e 450.000 la produzione de Le Volte. I Grandi Formati del vino Ornellaia sono prodotti in numero estremamente limitato e nel caso dei Doppio Magnum e degli Imperiali le bottiglie sono numerate singolarmente, rendendo in questo modo unico, raro e personalizzato ogni singolo esemplare

### Distribuzione della Tenuta dell'Ornellaia nel Mondo

I Vini della Tenuta dell'Ornellaia vengono distribuiti in 60 nazioni del Mondo compresa l'Italia.

La consegna delle bottiglie avviene presso i clienti più prestigiosi e i principali collezionisti.

La domanda, come facilmente immaginabile, supera di gran lunga la disponibilità del prodotto.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Clienti Storici e Nuovi Mercati nel Mondo...

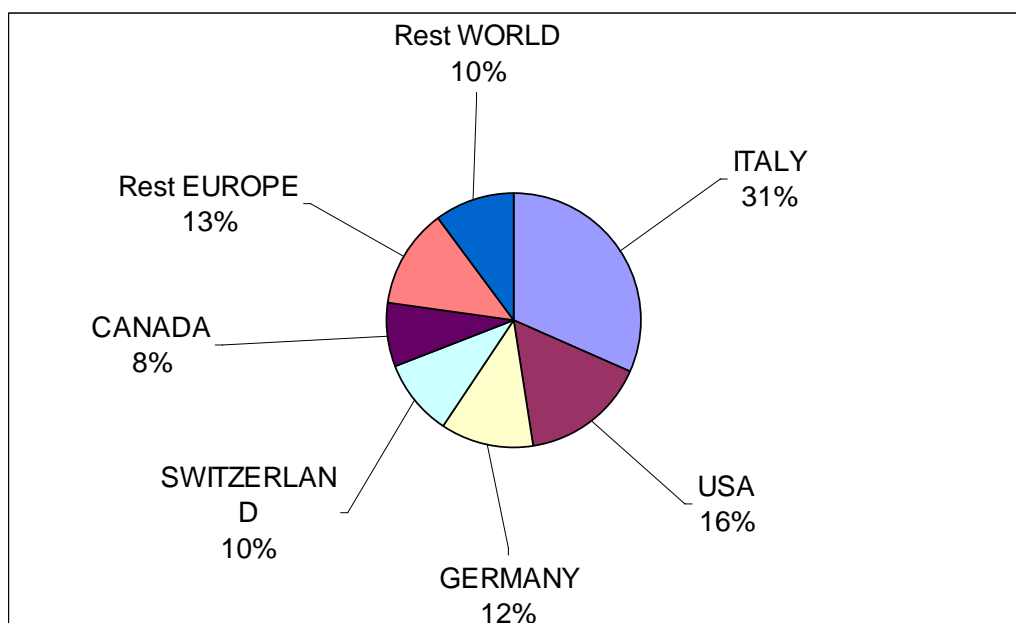
### Precisione e qualità delle scelte del Direttore Commerciale

Visto l'interesse per i vini della Tenuta dell'Ornellaia, diversi mercati sono in attesa di diventare nuovi clienti. *“Per la Tenuta dell'Ornellaia è difficile soddisfare tutte le richieste – queste le parole di **Alex Belson, Direttore Commerciale della Tenuta dell'Ornellaia**, che aggiunge – “La nostra politica aziendale desidera garantire, prima di tutto, i mercati storici tradizionali, ma al contempo e ove possibile, mettere in atto quei piccoli ritocchi nelle assegnazioni che permettano l'acquisizione di nuovi clienti che garantiscano una distribuzione di qualità”.*

Con questo lavoro meticoloso e preciso la Tenuta dell'Ornellaia ha potuto ampliare leggermente la propria presenza in quei mercati fin'ora non serviti, mirata ad una nuova clientela estremamente selezionata ed in perfetto target con le strategie.

*“Il lavoro comunque – continua **Alex Belson** - non è legato semplicemente all'individuazione del mercato da coprire e la qualità della distribuzione bensì ad un lavoro continuo, di approfondimento e cura, nei minimi dettagli che riguarda l'approccio con cui amiamo presentarci sul mercato. “*

### Suddivisione assegnazioni Vini Tenuta dell'Ornellaia nei diversi Mercati del Mondo





TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## Tenuta dell'ORNELLAIA

### Proprietà e Team

Tenuta dell'Ornellaia, fondata nel 1981 è parte di Tenute di Toscana, subholding controllata dalla Marchesi de' Frescobaldi.

Il Team che la guida in piena autonomia si ispira con coerenza e continuità, agli stessi principi che hanno costruito in questi anni il successo e la fama dei vini della Tenuta. *Il passato è un bagaglio prezioso, il Team crede soprattutto nel futuro e lo dimostra concretamente puntando su una squadra giovane, internazionale e brillante.*

Al vertice del Team Leonardo Raspini (Agronomo e Direttore Generale), Alexandra Belson (Direttore Commerciale) e Axel Heinz (Enologo). Ricchi di entusiasmo, voglia di fare e di migliorare. Ognuno persegue la qualità come normale iter di evoluzione e crescita sia personale che di squadra e il metodo di lavoro tra loro è da sempre il confronto dialettico, costruttivo, serrato. Per questo ogni incontro è un'opportunità e ogni scambio è la premessa per crescere.

### Biografie

#### Leonardo Raspini - Direttore Generale e Agronomo

Leonardo Raspini nasce a Montevarchi (Arezzo) l'11 Giugno 1965.

Dopo aver brillantemente conseguito il diploma di perito agrario nel 1984 decide di proseguire gli studi nello stesso settore laureandosi nel 1991 in Scienze Agrarie.

Nel 1992 consegue l'abilitazione alla professione di Agronomo, che svolge da prima per la regione Toscana e poi per la Cooperativa Agricola "Loppiano Prima" di Incisa. Negli stessi anni collabora con l'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Arezzo.

Prosegue la sua attività fino al '96 nell'Assistenza tecnica e di promozione delle attività consortili e gestione patrimoniale per il Consorzio Vivaisti Toscani.

Dal 1997 al 1999 è direttore tecnico del Gruppo Lungarotti e fino al 2001 Direttore della Cantina Tenimenti Angelini San Leonino (Castellina in Chianti - SI). Dal 2001 è Direttore generale della TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (Li)

Parla fluentemente inglese.

#### Alex Belson – Direttore Commerciale e Marketing

Nasce a New Market, in Inghilterra, il 23 Aprile 1955.

Dopo aver conseguito la Laurea in Lingue ed Economia Birmingham University (UK) svolge attività di Assistente Marketing Manager presso PepsiCo. Londra.

Nel 1978 si trasferisce in Italia dove svolge per Ferrero il ruolo di Assistente Export Manager e Junior Product Manager sui Nuovi prodotti del Gruppo.

Dal 1984 al 1986 ricopre il ruolo di Assistente Direttore Marketing nelle sede Ferrero GmbH di Frankfurt am Main.

Nel 1986 torna in Italia, sempre per Ferrero dove assume il ruolo di Product Manager e nella città di Torino inizia il suo amore per il mondo del vino.

Nel 1988 inizia la sua esperienza con i Marchesi Antinori quale Responsabile delle Vendite e del Marketing Estero. Dal 1999 è Direttore Commerciale della TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (Li).

Madrelingua Inglese, conosce perfettamente anche Italiano, Tedesco, Francese.



TENUTA DELL'ORNELLAIA  
BOLGHERI

## **Axel Heinz - Enologo**

È nato a Monaco, il 19 novembre 1971.

Nel 1993, al termine dei suoi studi al liceo, si trasferisce in Francia nella regione di Bordeaux. Qui ottiene il brevetto superiore in tecnica agricola in "Viticulturer Oenologie" al Liceo di Insegnamento e Tecnologie Agricole di Bordeaux facendo le sue prime esperienze di vinificazione presso lo Chateau La Tour Carnet a Saint Laurent du Médoc.

Nel 1999, sempre a Bordeaux, consegue congiuntamente il diploma d'Agronomo e di enologo all'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles e alla facoltà di Enologia di Bordeaux concludendo con una tesi sull'invecchiamento prematuro dei vini bianchi di Chardonnay della zona di Limoux.

Nel 2000, si trasferisce a Macau dove lavora come consulente per molte aziende di prestigio "bordelaises" alla SARL Bovitis.

L'anno successivo la sua carriera prosegue sempre a Bordeaux, a Listrac, dove rimarrà fino al 2004 ricoprendo la funzione di Enologo Responsabile della produzione per Château Fourcas Loubaney, Château la Dominica Saint-Emilion, Grand Cru Classé e Château Commanderie di Mazeyres Pomerol.

Dal 2005 è Direttore Enologia TENUTA DELL'ORNELLAIA - Bolgheri (Li).

Di nazionalità franco-tedesca, conosce perfettamente l'italiano, l'inglese e lo spagnolo.

### **Per ulteriori informazioni:**

#### **Andrea Orsini Scataglini - Resp. Comunicazione Media ed RP**

##### **Tenuta dell'Ornellaia**

Ornellaia Società Agricola srl

via Bolgherese, 191 - 57022 Castagneto Carducci (LI)

**P** +39 0565 718225 **M** +39 335 5853246 **M** +39 348 2425400

**E** [andrea.orsini@ornellaia.it](mailto:andrea.orsini@ornellaia.it) **W** [www.ornellaia.it](http://www.ornellaia.it)