



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2000

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è un 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

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

“Al palato offre sensazioni di frutta rossa e nera matura. Grande equilibrio tra i tannini vellutati, e gli altri componenti della struttura ne fanno un vino di gran corpo con un finale molto persistente.”



IL CLIMA DEL 2000

L'inverno è stato caratterizzato da temperature più miti rispetto a quelle del 1999, ma più fresche del 1998. Il germogliamento si è concluso nei primi giorni di Aprile in modo molto omogeneo e si sono verificate alcune precipitazioni durante questo periodo. La primavera è stata nella norma con medie temperature e giornate soleggiate. La fioritura si è conclusa a metà maggio. Per tutta l'estate, e fino al momento della vendemmia, il tempo è stato molto soleggiato, senza precipitazioni e con delle temperature ben sopra alla media ed i vigneti hanno continuato il loro sviluppo nelle migliori condizioni. A metà mese di Luglio si è effettuato un diradamento di circa il 30% del Merlot e 10% circa per il Cabernet Sauvignon per assicurare che i grappoli rimanenti maturassero nelle condizioni migliori. La vendemmia del Merlot ha avuto inizio la prima settimana di Settembre e si è protratta fino alla metà dello stesso mese. Quella del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc ha avuto inizio verso metà Settembre per concludersi i primi giorni di Ottobre. Il periodo della vendemmia si è contraddistinto per le temperature sopra la media e assenza di pioggia. Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15 Kg ciascuna.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva proveniente da ogni parcella è stata ulteriormente selezionata a mano sul tavolo di cernita. Successivamente l'uva è stata diraspata e sottoposta a pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si è svolta parte in tini di legno e parte in vasche di acciaio inox, ad una temperatura non superiore ai 26-30°C. Ogni parcella e ogni singola varietà sono state vinificate separatamente. La macerazione si è protratta per 20-25 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (70% barriques nuove, 30% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques delle diverse varietà e parcelle, è durato in totale 18 mesi in ambiente a temperatura controllata. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio finale, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per proseguire l'affinamento per ulteriori 6 mesi. All'imbottigliamento ha fatto seguito un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.