ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2012
- Bolgheri DOC Rosso

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un autentico "secondo vino". Questo blend unico di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si offre al palato generoso e intenso, rivelando al contempo una personalità coinvolgente e brillante.

Note dell'Enologo

52% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

"L'annata 2012 è stata soleggiata e asciutta con uva concentrata e matura. Le piogge prima del raccolto, oltre a portare beneficio alle viti dopo una stagione particolarmente siccitosa, hanno abbassato le temperature durante il mese di settembre permettendo di raggiungere la perfetta maturità dell'uva. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2012 si presenta quindi con il solito colore rubino intenso. All'olfatto si sviluppano note intensamente fruttate e floreali di frutta a bacca rossa e violetta matura ma di grande freschezza, sottolineate da sentori di spezie e caffè. La bocca si presenta sostanziosa, ma allo stesso tempo fine ed elegante, con una tessitura levigata, setosa e intensamente fruttata. Nel lungo finale spunta una benvenuta nota acida con un'ottima fermezza tannica che chiude la bocca con una bella tonicità."

Axel Heinz – Aprile 2014

Il clima del 2012

La 2012 è stata un'annata siccitosa, così come la 2011. La mancanza d'acqua si è sentita già durante l'inverno, freddo ma poco piovoso. Al momento del germogliamento, che si è svolto nella norma, le precipitazioni accusavano un deficit di circa 100 mm rispetto alla media pluriennale. Una primavera soleggiata e mite ha condotto ad un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura rapida e omogenea. Luglio e agosto sono stati caldi e quasi privi di piogge, facendo temere problemi di blocco della maturazione per mancanza d'acqua. Nonostante ciò, l'invaiatura si è svolta in perfette condizioni completandosi così in modo regolare e soddisfacente. Alcune piogge tra fine agosto e inizio settembre, hanno poi dato un'ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme con ottimi parametri sia aromatici che polifenolici. La vendemmia si è svolta tra il 29 agosto e il 17 settembre per i Merlot. Dal 18 settembre è iniziata quella dei Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dai vigneti giovani, per concludersi il 5 ottobre con i Petit Verdot e Cabernet Sauvignon dai vigneti vecchi.

Vinificazione ed 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. 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 una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 10 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 e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.