



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2006

- 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

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

"Frutto di un'annata particolarmente concentrata, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2006 esprime un carattere decisamente ricco e maturo. Di colore intenso 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."

Axel Heinz – Settembre 2008

IL CLIMA DEL 2006

La prima fase della stagione 2006 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 eccessive 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 arrivassero perfette in cantina dove le operazioni di vendemmia si sono concluse nel tardo pomeriggio del 4 ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta 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 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 secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell'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 per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.