ORNELLAIA

ORNELLAIA 2011 "L'INFINITO"
- 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

51% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 11% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

"Annata soleggiata e precoce il 2011 esprime le caratteristiche di Ornellaia al più alto livello. Il colore si presenta intenso e giovane, all'olfatto si nota un frutto intenso, pienamente maturo ma allo stesso tempo fresco e vibrante, sottolineato da delicate note balsamiche e tostate. In bocca colpisce la grande concentrazione con una struttura tannica imponente, ma particolarmente vellutata e levigata permettendo al vino di espandersi in tutta la bocca senza lasciare nessuna pesantezza. Il finale si prolunga con note balsamiche e speziate ed una benvenuta nota di freschezza."

Axel Heinz - Maggio 2013

IL CLIMA DEL 2011

Dopo un 2010 molto tardivo, l'annata 2011 si è caratterizzata da un clima caldo e asciutto conducendo ad una vendemmia più precoce della norma.
All'inverno piovoso è seguita una primavera più calda del solito che ha anticipato il ciclo vegetativo della vigna di ben 10 giorni. Il germogliamento è stato particolarmente veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, e la crescita delle viti è stata frenata da condizioni più fresche a giugno e luglio. Le piogge arrivate al momento opportuno dopo la fioritura e all'invaiatura hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione conducendo ad un inizio vendemmia nell'ultima settimana d'agosto. Il tempo di settembre, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni quasi perfette per una maturazione delle uve che si sono presentate concentrate con un perfetto bilanciamento tra maturità dei tannini e freschezza acida con profumi intensi e maturi. Fatto raro la vendemmia si è conclusa negli ultimi giorni di settembre.

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 un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.
Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com