



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1999

- 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

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

"Il 1999 era un'annata notevole a Bolgheri. Il Cabernet Sauvignon rispecchia il suo intero potenziale: densità, struttura ed equilibrio. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 1999 oggi è la massima espressione di un vino pieno di potenza ed energia. I suoi aromi secondari armonizzano perfettamente con la nota fruttata del Cabernet Sauvignon e del Merlot. La freschezza e l'equilibrio di questo vino conferiscono un grande potenziale di affinamento."

Settembre 2001

IL CLIMA DEL 1999

L'inverno è stato più freddo rispetto a quello del 1998 provocando un germogliamento più tardivo di una settimana. La primavera, nella norma come piogge e temperature medie, ha portato la fioritura e l'accrescimento vegetativo ad un andamento simile a quello del 1998; l'ottimo andamento climatico durante la fioritura ha determinato un'allegagione superiore alla norma con una produzione maggiore rispetto alle aspettative. Un'estate calda e senza precipitazioni ha caratterizzato un'invasatura anticipata di una settimana rispetto alle annate precedenti con notevole omogeneità dei grappoli. All'inizio del mese di Luglio si è effettuato un diradamento del Merlot (ca. 30%) e successivamente del Cabernet Sauvignon (ca. il 10%). La vendemmia del Merlot ha avuto inizio nei primi giorni di Settembre con i vigneti giovani per finire a metà Settembre con i vigneti più vecchi. Ottime le condizioni delle uve con eccellente omogeneità di maturazione. Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg ciascuna. Successivamente è stata effettuata la vendemmia dei Cabernet che si è conclusa all'inizio di Ottobre. Il Cabernet Sauvignon ha reagito particolarmente bene all'andamento caldo e siccitoso dell'estate con grappoli che hanno raggiunto una maturazione perfetta.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Ogni parcella vendemmiata è stata vinificata ed affinata separatamente. L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno di media capacità, e in parte in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. La macerazione si è protratta per ca. 20 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese. L'affinamento in barriques è durato 18 mesi in barriques nuove e di secondo passaggio, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.