ORNELLAIA

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022
- Bolgheri DOC Rosso

Élaboré à partir des mêmes cépages, sous le même ciel, et guidé par la même philosophie: Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin fier, qui annonce la personnalité du vin phare du domaine. Le plaisir de déguster Le Serre Nuove dell'Ornellaia évolue avec le temps, ajoutant le charme de la maturité à la vigueur de la jeunesse.

Notes de Dégustation

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc Alc. : 14,5% vol.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022 affiche son élégance et sa fraîcheur emblématiques malgré le caractère solaire du millésime. Le vin séduit par sa robe pourpre profond et ses arômes de fruits noirs bien mûrs, d'épices et de bois légèrement grillé. Le prologue généreux et juteux laisse la place à des tannins riches et fermes, alors que la finale est aromatique, somptueuse et persistante.
Ce vin, déjà très agréable à boire maintenant, atteindra une maturité optimale dans les dix années à venir.

Climat et vendanges 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime.
Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquer la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes.
Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage. Les vendanges des cépages rouges ont commencé par le Merlot le 25 août avant de se poursuivre en septembre avec le Cabernet Sauvignon et de prendre fin le 10 octobre.

Vinification et Élevage

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. En complément des vendanges manuelles, nous avons introduit un tri optique en 2016 afin d'en améliorer encore sa qualité. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique, partiellement en cuves inox et partiellement en cuves béton, à des températures de 22°C à 28°C pendant quinze jours, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée en cuve, après son achèvement les vins ont été mis en barriques (dont 25% de fûts de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai d'Ornellaia pendant 15 mois environ. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour trois mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin repose encore six mois avant sa commercialisation.

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