



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1998

### - BOLGHERI DOC ROSSO

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

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.



### IL CLIMA DEL 1998

L'inverno è stato caratterizzato da precipitazioni un po' più abbondanti rispetto agli anni precedenti con temperature miti ed un inizio primavera leggermente più fresco rispetto agli anni precedenti. Il germogliamento si è concluso nei primi giorni di Aprile in modo molto omogeneo. A partire da Maggio le temperature erano nella norma della stagione e la fioritura delle vigne è avvenuta omogeneamente tra il 20-25 Maggio. Per tutta l'estate, e fino al momento della vendemmia, il tempo è stato soleggiato, senza precipitazioni. Le temperature sono state nella media ed i vigneti hanno continuato il loro sviluppo nelle migliori condizioni. Questo andamento climatico ha portato ad un ottima invaiatura. All'inizio di Agosto si è effettuato un diradamento di circa il 20% per il Merlot e 5% circa per il Cabernet Sauvignon. La vendemmia del Merlot ha avuto inizio durante la prima settimana di Settembre e si è protratta fino a metà Settembre. E' iniziata poi la vendemmia dei Cabernet. La vendemmia si è conclusa all'inizio di ottobre. La raccolta è stata effettuata interamente a mano in casse di massimo 15 Kg. L'uva è stata portata in cantina in ottime condizioni con eccellente omogeneità di maturazione.



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

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. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La macerazione si è protratta per 20-25 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese. L'affinamento in barriques è durato 18 mesi, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per 6 mesi.