



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2019

-BOLGHERI DOC ROSSO

Élaboré avec la même passion et le même souci du détail qu'Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un véritable second vin. Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot, ce vin associe charme immédiat, complexité aromatique et potentiel de garde avéré.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

54% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

« Avec la robe intense qui le caractérise, le millésime 2019 de Le Serre Nuove dell'Ornellaia affiche un nez de notes fraîches de fruits rouges mûrs, associées à une belle touche balsamique et des arômes de baies de cyprès et d'eucalyptus. Le vin est souple et soyeux en bouche, offrant une texture tannique élégante et une finale acidulée et persistante. »

Olga Fusari – Œnologue



LE MILLESIME 2019

Le millésime 2019 a été assez unique, caractérisé par un climat pouvant être décrit comme des montagnes russes, avec des épisodes froids et pluvieux alternant avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur.

Après un hiver normal, le débourrement est intervenu pendant la première semaine d'avril. Les conditions fraîches et pluvieuses d'avril et de mai ont ralenti significativement la croissance végétative de la vigne, donnant lieu à un retard de 10 jours de la floraison par rapport aux dates habituelles. Un temps très chaud et sec s'est soudainement manifesté en juin, atteignant des pics de température à 37° C en fin de mois. Les conditions chaudes et ensoleillées se sont maintenues tout au long de l'été, avec des températures supérieures de 2 degrés aux moyennes de saison et 45 jours consécutifs sans pluie. La longue période de temps sec a été interrompue par deux jours de pluie au cours de la dernière semaine de juillet, ramenant la température dans la norme saisonnière, avec des conditions idéales pour la maturation.

Les vendanges ont débuté lentement le 5 septembre. Comme d'habitude, nous avons vu une baisse des températures au cours de la dernière semaine de septembre, permettant de préserver une grande finesse assortie d'une belle fraîcheur aromatique. Des conditions ensoleillées sont revenues après un nouvel épisode pluvieux le 21 septembre, ce qui nous a permis d'achever les vendanges des cépages les plus tardifs le 4 octobre.



Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

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



ORNELLAIA

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 pressurage léger. En complément des vendanges manuelles, nous avons introduit un tri optique en 2016 afin d'améliorer encore la qualité du tri. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures de 26°C à 30°C pendant quinze jours, la macération a duré environ 10-15 jours au total. La fermentation malolactique a démarré en cuves inox pour s'achever en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé 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.

Axel Heinz - Directeur d'Exploitation