



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2008

- 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

55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Il 2008 abbina la grande maturità dei Merlot raccolti nella parte iniziale della vendemmia con una struttura tannica particolarmente fitta e densa dei Cabernet raccolti con un clima notevolmente più fresco. Frutta matura e spezie al naso, il vino, di un colore rubino intenso, sviluppa una grande materia ampia, densa dove la dolcezza del Merlot viene contrastata dalla fermezza e dalla vivacità dei tannini del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc."

Axel Heinz - Settembre 2010

IL CLIMA DEL 2008

La stagione 2008 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione, abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un caldo intenso quasi privo di precipitazioni, fino alla prima decade di Settembre. Tutto ciò ha permesso un buon svolgimento dell'invaiaitura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ottime per lo sviluppo dei profumi e del colore. La tramontana di metà Settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per i vitigni tardivi che hanno potuto completare la loro maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico. La vendemmia si è svolta dal 2 al 18 Settembre per il Merlot, dal 18 Settembre al 7 Ottobre sono stati raccolti i Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un 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 una totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.