



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT ROSSO

Ogni vendemmia è diversa e ad ogni vendemmia il coro dei vitigni di Ornellaia suona una diversa sinfonia. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia esalta le peculiarità di ogni annata, coglie la sua musica naturale e la offre agli ospiti della tenuta: un piccolo concerto privato in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Petit Verdot Alc. : 14,5 % vol

In questa annata dal clima particolarmente variabile abbiamo assemblato in parti uguali il Cabernet Sauvignon e il Merlot lasciando molto spazio al Petit Verdot, che durante l'anno si è comportato in modo esemplare, affermando con molta forza il suo carattere unico.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2019 presenta un bellissimo colore rosso rubino profondo. La bocca ampia e fresca rivela una fattura solida e compatta con una trama tannica importante e caratterizzata dalla forte presenza di Petit Verdot. Quest'ultimo si ritrova in modo evidente nella paletta aromatica con aromi di frutti di bosco e spezie che danno vita a un bouquet di grande energia.

IL CLIMA DEL 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo.

Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L'ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione.

La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l'ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo un ulteriore evento piovoso dopo il 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a 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 inferiori ai 25°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione 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 secondo 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 sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.