



## ORNELLAIA

### ORNELLAIA 2009 “L’EQUILIBRIO”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL’ENOLOGO

52% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

*“Maturità ed equilibrio sono i due caratteri che possono descrivere al meglio Ornellaia 2009, nato da un’annata prima fresca e poi calda dove solo la scrupolosa attenzione alla data di raccolta ci ha permesso di mantenere freschezza e qualità aromatica. I profumi sono ampi e netti con delle sensazioni di frutta pienamente matura ma senza eccessi, alle quali si abbinano note balsamiche di erbe aromatiche o cioccolato. La bocca è subito avvolta dal volume della dolcezza ma è anche fine, con un tannino particolarmente dolce e setoso, privo di ogni spigolo, sostenuto in finale da una viva e fresca nota acida.”*

Axel Heinz - Maggio 2011

---

#### IL CLIMA DEL 2009

La stagione 2009 è stata caratterizzata da un inverno ed un inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. Dopo un mese di Maggio asciutto, Giugno è stato di nuovo piovoso senza però impattare in modo negativo sullo sviluppo vegetativo e la fioritura. L’estate è stata calda e quasi priva di precipitazioni con temperature spesso superiori a 35°C e poca escursione termica tra giorno e notte. Forti venti di Scirocco (il vento dell’Africa) fra la fine di Agosto e l’inizio di Settembre hanno accelerato la maturazione soprattutto dei vitigni precoci come il Merlot. Per questo vitigno la raccolta – iniziata il 28 Agosto e conclusa il 14 Settembre – è stata una delle più precoci e veloci della storia di Ornellaia. Successivamente le piogge di metà Settembre hanno dato respiro ai vitigni più tardivi che hanno potuto proseguire la loro maturazione che è risultata di ottima complessità. Dopo un’interruzione di ben 9 giorni la vendemmia è proseguita dal 23 Settembre con i primi aromatici Cabernet Franc, poi con i sorprendenti Petit Verdot ed infine si è conclusa il 6 Ottobre con gli ultimi grappoli di Cabernet Sauvignon dalla grande struttura.

---

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su 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 un totale di circa 20-25 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell’Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l’assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.