



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2013

- 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

36% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot

*"Un estate miracolosa e un settembre soleggiato e fresco hanno permesso di raggiungere la perfetta maturazione delle uve nonostante la difficile fioritura, con dei vini che esprimono un lato particolarmente elegante. Le Serre Nuove 2013 si presenta con un colore intenso e vivace. All'olfatto si presenta con un fruttato brillante e vibrante sottolineato da delicate note tostate. In bocca colpisce la tessitura levigata e setosa con tannini di grande freschezza ma privi di qualsiasi spigolo. Mentre la sua struttura gli permetterà di invecchiare in modo molto felice, la croccantezza della frutta ed il suo carattere morbido e fine lo rendono perfettamente godibile anche adesso."*

Axel Heinz - Maggio 2015

---

### IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate arrivata puntuale a fine giugno è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e ad agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature - soprattutto notturne - divenendo favorevoli all'espressione aromatica. Questo ci ha costretti però ad una raccolta più tardiva della media, iniziata il 9 settembre e conclusasi il 14 ottobre, con tempo prevalentemente soleggiato e privo di eccessivo calore.

---

### 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 due settimane 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.