



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2015 “IL CARISMA” - 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 una 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

53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Come per le persone di grande "Carisma" i vini delle grandi annate sanno imporsi in modo naturale senza forzature, il loro equilibrio gli permette di brillare senza avere bisogno di ostentare. L'annata 2015 rispecchia perfettamente questo tratto caratteriale. Nato in una stagione vendemmiale particolarmente bilanciata, Ornellaia 2015 rappresenta una delle grandi versioni di quest'etichetta. Il consueto colore intenso indica un vino di grande struttura e intensità, l'olfatto segue con un fruttato allo stesso tempo maturo e fresco, sottolineato da classiche note balsamiche e speziate. Al palato è ricco, denso e ampio, con un'eccezionale tessitura tannica, fitta e vellutata, di grande raffinatezza, che si allarga in tutta la bocca. Il lungo finale si conclude con una sensazione di fermezza e note finemente speziate.

Axel Heinz - Maggio 2017

IL CLIMA DEL 2015

Dopo la singolare annata 2014 quella del 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da manuale. Dopo un inverno normale, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero, il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Dal mese di giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all'assenza di piogge ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione, unendo una qualità aromatica fresca e vivace ad una perfetta maturazione fenolica con tannini abbondanti ma setosi e morbidi. Iniziata il 29 Agosto con il Merlot, la vendemmia si è conclusa il 12 ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

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 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di 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.