



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2005

- 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

60% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

“Nato in un’annata al clima più fresco del solito, Ornellaia 2005 trascrive le condizioni della vendemmia in un vino marcato dalla complessità aromatica e la freschezza. La vendemmia ritardata ci ha permesso di ottenere anche un’ottima maturità dei tannini, morbidi e setosi. Di un colore rubino intenso, il 2005 sviluppa al naso intense note di frutta a bacca rossa matura, tabacco, spezie e vaniglia. La bocca si presenta elegante ed avvolgente, sostenuta da tannini fini e fitti senza durezza. Le sensazioni si prolungano in un finale lungo fruttato con note balsamiche.”

Axel Heinz - Maggio 2008

IL CLIMA DEL 2005

La prima parte dell’annata 2005, escludendo qualche giornata particolarmente rigida tra Febbraio e Marzo che ha ritardato il germogliamento di pochi giorni, è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite seguito da una primavera repentinamente calda e soleggiata. Questo ha avuto l’effetto di anticipare la fioritura di una settimana, intorno al 20 Maggio per le varietà precoci. Il vigore vegetativo così come il potenziale produttivo si sono mostrati da subito in perfetto equilibrio. Il livello del diradamento grappoli, di conseguenza, si è mantenuto nella regolarità della media annuale. Giugno e Luglio hanno fatto il loro dovere: caldo, sole, appena qualche pioggia, condizioni perfette perché l’invasatura si completasse in modo omogeneo. Infine in Agosto la maturazione ha continuato a svolgersi progressivamente con temperature costanti e mai superiori alle medie stagionali (32 °C). Qualche pioggia a cavallo di Ferragosto infine ha contribuito allo sviluppo ottimale del grappolo. A fine Agosto le prime analisi misuravano un altissimo potenziale polifenolico, viatico per una grande annata. La vendemmia, iniziata il 30 Agosto con i Merlot delle vigne più giovani, è poi stata sovente interrotta da qualche pioggia ma il vento dal mare ha asciugato velocemente i grappoli e la solerzia dei vendemmiatori ha permesso alle uve di arrivare perfette in cantina. L’11 Ottobre è stato colto l’ultimo vigneto di Cabernet Sauvignon terminando una vendemmia che ci ha visti impegnati per 23 giornate di lavoro effettivo. Sono stati prodotti così 54 vini base distinti per varietà, vigneto e parcella, ognuno espressione della grande potenzialità dell’annata.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15 Kg. I grappoli attentamente valutati sono stati selezionati con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura. Dopo una pigiatura soffice, ogni varietà e parcella è stata vinificata separatamente dando origine ad un totale di 54 diversi vini base interpreti della considerevole diversità dei terroirs della Tenuta. Alla fermentazione di una settimana in vasche d’acciaio inossidabile alla temperatura di 26-30°C ha fatto seguito un periodo di macerazione di 18 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). L’affinamento in barriques è durato complessivamente 18 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina della Tenuta dell’Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l’assemblaggio, e il vino è stato poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. Il vino è stato quindi sottoposto ad un’ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell’immissione sul mercato.