



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2009

- 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

54% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

"Figlio di un'annata calda e soleggiata, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2009 esprime principalmente la grande maturità dell'annata. Di colore rosso intenso, il naso presenta intense note di frutta nera e confettura sottolineate da una delicata speziatura. In bocca è ampio ma rotondo con un tannino particolarmente fine e setoso. Il tutto viene bilanciato da una bellissima vena acida prolungando il finale con grande freschezza."

Axel Heinz - Settembre 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 lo 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, conducendo ad una maturazione accelerata delle uve soprattutto dei vitigni precoci come il Merlot. La raccolta è iniziata negli ultimi giorni di Agosto in leggero anticipo rispetto alla media. Successivamente le piogge di metà Settembre hanno dato il rinfresco ai vitigni più tardivi che hanno potuto proseguire la loro maturazione fino alla prima settimana di Ottobre.

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 una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale 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 primo 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 per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.