



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2014

- 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

34% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Annata tardiva e di lunga maturazione, il 2014 ci ha regalato vini di grande piacevolezza. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014 si presenta con un colore rubino mediamente intenso. All'olfatto si sviluppa un bel fruttato fresco e croccante, sottolineato da note finemente speziate. La bocca è di medio corpo con note di frutta a bacca rossa. I tannini sono fini, setosi e particolarmente levigati. Avvolgente e di grande morbidezza con un finale pulito e vivace."

Axel Heinz - Maggio 2016

IL CLIMA DEL 2014

L'annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più particolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con una fioritura puntuale e regolare. Dopo il mese di luglio nella norma, Agosto è stato piovoso e freddo creando condizioni molto difficili per la maturazione dell'uva e incrementando fortemente la pressione di malattie. Il meticoloso lavoro in vigna, operando sfogliature e trattamenti durante tutto il mese di Agosto ha comunque permesso di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve, permettendo ad esse di arrivare sane a settembre e ottobre. Questi due mesi hanno visto delle condizioni perfette con tempo prevalentemente soleggiato e asciutto, ottime condizioni per la maturazione, in particolare per il Merlot, il più precoce tra i vitigni coltivati in Ornellaia. La vendemmia rimarrà nella storia come una delle più tardive, iniziata il 6 Settembre con i Merlot dei vigneti più giovani e conclusa il 22 Ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon.

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.