



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2008 “L’ENERGIA”

- 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

54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

“Ornellaia 2008 rappresenta una delle più classiche espressioni del territorio di Bolgheri. Figlio di una raccolta ridotta e particolarmente concentrata, abbina la parte matura della prima decade di settembre con una grande freschezza e vivacità legata alla lenta maturazione sotto un clima fresco e ventilato dalla seconda metà di settembre fino ad Ottobre. Il colore è particolarmente intenso e cupo, al naso esprime una frutta ricca, concentrata e pienamente matura, accompagnata dalle classiche note balsamiche di tabacco e erbe mediterranee. In bocca esprime una grande concentrazione, intenso, ricco e denso con dei tannini potenti ma fini, vellutati e slanciati dando a Ornellaia 2008 una sensazione di grande fermezza. Senza dubbio sarà un vino destinato ad un lungo invecchiamento.”

Axel Heinz - Maggio 2011

IL CLIMA DEL 2008

La stagione 2008 è stata caratterizzata da un inverno fresco e piovoso, con un germogliamento nella norma. La primavera, piovosa nel periodo della fioritura, ha rallentato l'allegagione, abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante. Il periodo estivo è stato marcato da un caldo intenso quasi privo di precipitazioni, fino alla prima decade di settembre. Tutto ciò ha permesso un buon svolgimento dell'invasatura ed un'ottima maturazione, con notti fresche ottime per lo sviluppo dei profumi e del colore, mentre il tempo soleggiato ha ulteriormente concentrato l'uva, dando vita a Merlot e Cabernet Franc di grande spessore. La tramontana di metà settembre ha portato ad un abbassamento delle temperature. La stagione fresca, ventilata ma soleggiata è stata particolarmente favorevole per i vitigni tardivi specialmente il Cabernet Sauvignon, che ha potuto negli ultimi giorni di settembre e all'inizio di ottobre completare la maturazione accumulando un grande potenziale aromatico e polifenolico.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta - dal 2 al 18 settembre per il Merlot, dal 9 al 30 settembre per il Cabernet Franc, dal 17 al 26 Settembre per il Petit Verdot e finalmente dal 24 Settembre al 7 Ottobre per il Cabernet Sauvignon - 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 primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell'Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 20 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 8 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 10 mesi prima dell'introduzione sul mercato.