



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2004

- 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

40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2004 è frutto di un'annata armoniosa unita all'esuberanza delle vigne più giovani. Il vino mostra l'unione dei due caratteri. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le sensazioni aromatiche regalano all'olfatto note di frutta fresca e dolce che si allungano sui toni dello speziato e della menta. L'assaggio stimola tutto il palato con la dolcezza vegetale del Merlot che viene sorretta dalla polpa di grandi Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc."

Axel Heinz - Settembre 2006

IL CLIMA DEL 2004

Il clima dell'annata 2004 si può definire da manuale: piogge sufficienti durante i mesi invernali con temperature non rigide, primavera soleggiata intervallata da piogge non persistenti. Nessuna influenza sul germogliamento avvenuto fra 30 Marzo e il 10 Aprile. Alla fioritura si è subito evidenziata un'alta fertilità delle gemme, figlia del caldo del 2003. La grande potenzialità produttiva è stata quindi guidata all'ottimale attraverso un deciso diradamento dei grappoli. L'inizio dell'estate è stato graduale con temperature miti e Agosto è proseguito caldo e soleggiato. Queste condizioni ideali hanno permesso uno sviluppo fisiologico omogeneo e regolare per tutte le varietà. Durante la vendemmia nessuna pioggia ha interrotto la maturazione delle uve dando così il tempo di decidere tranquillamente il tempo ottimale di raccolta per ogni singola varietà e parcella: è così che sono stati prodotti ben 51 vini base rappresentativi dell'estrema diversità dei terreni di Ornellaia. I primi Merlot, dalle vigne più giovani, si sono raccolti il 2 Settembre ma la gran parte ha raggiunto la maturazione fra 15 ed il 24 del mese in coincidenza con la raccolta del Cabernet Franc. Dal 25 Settembre è stato il tempo del Cabernet Sauvignon che ha trovato nella prima settimana di Ottobre le giuste condizioni per terminare la maturazione.

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 una totale di circa 18 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 Tenuta dell'Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 17 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 5 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.