



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2011

- 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

57% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc

*"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2011 rispecchia perfettamente la grande qualità dell'annata 2011, un vino concentrato ma allo stesso tempo fine, morbido, di grande intensità aromatica con note di frutta rossa pienamente matura, spezie e note balsamiche. In bocca colpisce particolarmente la grande maturità e la qualità dei tannini dolci e fitti, perfettamente levigati. Un vino dalle belle potenzialità d'invecchiamento ma anche perfettamente godibile oggi."*

Axel Heinz - Aprile 2013

---

### IL CLIMA DEL 2011

Dopo un 2010 molto tardivo, l'annata 2011 si è caratterizzata da un clima caldo e asciutto conducendo ad una vendemmia più precoce della norma. All'inverno piovoso è seguita una primavera più calda del solito che ha anticipato il ciclo vegetativo della vigna di ben 10 giorni. Il germogliamento è stato particolarmente veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, e la crescita delle viti è stata frenata da condizioni più fresche a giugno e luglio. Le piogge arrivate al momento opportuno dopo la fioritura e all'invaiaitura hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione conducendo ad un inizio vendemmia nell'ultima settimana d'agosto. Il tempo di settembre, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni quasi perfette per una maturazione delle uve che si sono presentate concentrate con un perfetto bilanciamento tra maturità dei tannini e freschezza acida con profumi intensi e maturi. Fatto raro la vendemmia si è conclusa negli ultimi giorni di settembre.

---

### 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 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.