



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2019

-BOLGHERI DOC ROSSO

Prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservati a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un vero e proprio "second vin". Un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che coniuga piacevolezza immediata e complessità gusto-olfattiva ad un comprovato potenziale di invecchiamento.

NOTE DELL'ENOLOGO

54% Merlot, 28 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc, 4 % Petit Verdot

"Dal consueto colore intenso, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2019 è caratterizzato al naso da fresche note di frutti rossi maturi, accompagnate da una vivace vena balsamica con richiami a profumi di bacche di cipresso ed eucalipto. All'assaggio il vino si presenta morbido e setoso. Riempie la bocca una elegante trama tannica ed un finale sapido e di bella persistenza."

Olga Fusari - Enologo



IL CLIMA DEL 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia a lunghe fasi di siccità e caldo.

Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A Giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L'ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione.

La vendemmia è iniziata lentamente il 5 settembre. Come di consueto l'ultima settimana di settembre ha visto un abbassamento delle temperature che ha permesso di preservare una grande finezza e freschezza aromatica. Dopo un ulteriore evento piovoso dopo il 21 settembre, sono tornate condizioni soleggiate che ci hanno permesso di concludere la vendemmia dei vitigni più tardivi il 4 ottobre.



ORNELLAIA



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. Dal 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. 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.

Axel Heinz -Direttore di tenuta