



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2013 “L’ELEGANZA”

- 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

45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

“Quello che sembrava uno svantaggio per l’annata 2013 – un germogliamento e una fioritura tardivi – si è alla fine rivelato essere un grande vantaggio grazie ad una estate ed un mese di vendemmia da manuale, con temperature fresche ma tempo prevalentemente soleggiato. Ciò ha portato ad una lenta ma completa maturazione con grande equilibrio ed affascinante qualità aromatica, quello che amiamo definire come “l’Eleganza”. Di colore intenso e denso, Ornellaia 2013 si presenta all’olfatto con una splendida complessità aromatica che si costruisce intorno ad un fruttato brillante e limpido, sottolineato da raffinate note speziate e balsamiche. Al palato si sviluppa con una frutta vibrante e complessa incorniciata da una struttura fitta e slanciata con tannini che raggiungono un equilibrio raro tra fermezza e polpa, conclude con un lungo finale bilanciato e fresco.”

Axel Heinz - Maggio 2015

IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l’inverno del 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Il freddo e la pioggia hanno portato anche ad una fioritura irregolare e molto lunga - in ritardo di due settimane rispetto alla media - che ha ridotto la produzione e provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l’estate, arrivata puntuale a fine giugno, è stata perfetta, asciutta e soleggiata, ma non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio e a agosto. Il ritardo vegetativo è stato alla fine benefico proprio perché ha spostato la maturazione a dopo il periodo più caldo. I temporali di Ferragosto hanno abbassato in modo importante le temperature – soprattutto notturne – divenendo favorevoli all’espressione aromatica, ma costringendoci ad una raccolta più tardiva della media, iniziata il 9 settembre e conclusa il 14 di ottobre, con tempo prevalentemente soleggiato privo di eccessivo calore.

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 un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l’assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.