



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2020 'LA PROPORZIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio. Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

50% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 13% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot Alc. : 14,5% vol.

"Con il suo abituale colore rosso rubino intenso, Ornellaia 2020 è caratterizzato al naso da profumi di frutti rossi maturi e delicate note di vaniglia e tabacco dolce. All'assaggio il vino si presenta morbido e vellutato, con un ingresso in bocca piacevole e avvolgente, che invita al secondo sorso. La trama tannica è fitta e allo stesso tempo elegante e il finale si rivela sapido e di bella persistenza."

Olga Fusari - Enologo - Luglio 2022

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo.

Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, ha lasciato seguito a un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'invasatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato a un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne anche fino a 13°C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. La loro raccolta è avvenuta presto e velocemente, in sole due settimane, per preservare al massimo freschezza e fruttato, appena in tempo per evitare un'improvvisa ondata di caldo di una settimana dove il termometro ha segnato fino a 37°C, facendo impennare le gradazioni zuccherine per tutte le varietà ancora da vendemmiare, portandoci a iniziare a vendemmiare Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dei vigneti giovani già dal 17 settembre.

Verso la fine di settembre un passaggio piovoso ha finalmente riportato le condizioni climatiche nella norma, l'acqua assorbita dai grappoli ha abbassato le gradazioni alcoliche riportandole a valori normali, permettendoci di concludere la vendemmia di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot il 3 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a una pigiatura soffice. Nel 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 parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. 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, quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz - Direttore di Tenuta

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com