



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2012 “L’INCANTO”

- 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

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

“La 2012 è stata un’annata generosa di sole caratterizzata in generale da tempo asciutto ma anche da piogge che, cadute al momento opportuno prima della vendemmia, hanno aiutato le viti a ripararsi della siccità e del caldo eccessivo e hanno permesso una maturazione regolare e omogenea. I vini, ampi e generosi, presentano un carattere particolarmente seducente e avvolgente che ci piace descrivere con la parola ‘Incanto’. Ornella 2012 si presenta con un colore rubino intenso, e all’olfatto con delle note intensamente fruttate e speziate di grande piacevolezza. Al palato è ampio, rotondo e privo di spigoli, con un tannino levigato. Nel 2012 non manca la proverbiale concentrazione che contraddistingue le grandi annate di Ornellaia, ma questa annata la nasconde dietro una struttura generosa e sontuosa, in un finale di lunga persistenza.”

Axel Heinz - Maggio 2014

IL CLIMA DEL 2012

La 2012 è stata un’annata siccitosa, così come la 2011. La mancanza d’acqua si è sentita già durante l’inverno, freddo ma poco piovoso. Al momento del germogliamento, che si è svolto nella norma, le precipitazioni accusavano un deficit di circa 100 mm rispetto alla media pluriennale. Una primavera soleggiata e mite ha condotto ad un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura rapida e omogenea. Luglio e agosto sono stati caldi e quasi privi di piogge, facendo temere problemi di blocco della maturazione per mancanza d’acqua. Nonostante ciò, l’invasatura si è svolta in perfette condizioni completandosi così in modo regolare e soddisfacente. Alcune piogge tra fine agosto e inizio settembre, hanno poi dato un’ulteriore accelerazione alla maturazione che si è completata in modo uniforme con ottimi parametri sia aromatici che polifenolici. La vendemmia si è svolta tra il 29 agosto e il 17 settembre per i Merlot. Dal 18 settembre è iniziata quella dei Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dai vigneti giovani, per concludersi il 5 ottobre con i Petit Verdot e Cabernet Sauvignon dai vigneti vecchi.

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.