



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2003

- 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

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

*"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2003 è caratterizzato da una grande concentrazione, frutto dell'annata molto soleggiata. Le sensazioni aromatiche regalano all'olfatto note intense di frutta matura derivanti soprattutto dal Merlot che si sposano perfettamente con la bella struttura dei Cabernet e con la freschezza dei tannini del Petit Verdot"*

Axel Heinz - Settembre 2005

---

### IL CLIMA DEL 2003

Le abbondanti piogge invernali hanno consentito ai vigneti di arrivare ad Aprile con buone riserve di acqua nel suolo, circostanza importante alla luce dell'estate torrida che si stava preparando. In primavera il germogliamento è avvenuto un po' in ritardo, ma con la siccità (solo 14 mm di pioggia da Maggio fino a inizio Settembre) e le alte temperature, la vigna ha avuto 1 settimana di anticipo sulla fioritura. In estate le temperature massime sono arrivate a 35°C tra il 20 e il 28 Luglio e a 39°C tra il 3 e il 9 Agosto. Tra il 21 e il 28 Agosto, con un paio di settimane di anticipo, i grappoli del Merlot più giovane sono stati raccolti nel corso di due singoli passaggi. Negli altri vigneti all'inizio di Settembre le analisi confermavano un alto livello zuccherino ma una maturità fenolica ancora incompiuta. La vendemmia così è ripartita solo il 10 Settembre, dopo un paio di temporali che hanno abbassato le temperature, con la raccolta di grappoli in condizioni perfette. Le rese sono state inferiori rispetto alle aspettative: circa il 30% in meno.

---

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina, i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita e sottoposti successivamente 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 21 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 Tenuta dell'Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 16 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 4 mesi. Il vino è rimasto in bottiglia per almeno sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.