



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2000

### - BOLGHERI DOC ROSSO

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

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.



### IL CLIMA DEL 2000

L'inverno è stato caratterizzato da temperature più miti rispetto a quelle del 1999, ma più fresche del 1998. Il germogliamento si è concluso nei primi giorni di Aprile in modo molto omogeneo e si sono verificate alcune precipitazioni durante questo periodo. La primavera è stata nella norma con medie temperature e giornate soleggiate. La fioritura si è conclusa a metà maggio. Per tutta l'estate, e fino al momento della vendemmia, il tempo è stato molto soleggiato, senza precipitazioni e con delle temperature ben sopra alla media ed i vigneti hanno continuato il loro sviluppo nelle migliori condizioni. A metà mese di Luglio si è effettuato un diradamento di circa il 30% del Merlot e 10% circa per il Cabernet Sauvignon per assicurare che i grappoli rimanenti maturassero nelle condizioni migliori. La vendemmia del Merlot ha avuto inizio la prima settimana di Settembre e si è protratta fino alla metà dello stesso mese. Quella del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc ha avuto inizio verso metà Settembre per concludersi i primi giorni di Ottobre. Il periodo della vendemmia si è contraddistinto per le temperature sopra la media e assenza di pioggia. Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg ciascuna.



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15kg e i grappoli sono stati selezionati uno ad uno prima della diraspatura e della pigiatura soffice. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La macerazione è continuata per altri 21 giorni circa. La fermentazione malolattica ha avuto luogo nei tini a cui ha fatto seguito il trasferimento in barriques, in parte nuove e in parte di primo passaggio. Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia per un periodo di 18 mesi. Prima di essere imbottigliato ha fatto seguito una chiarifica con bianco d'uovo. Il vino è poi rimasto per 6 mesi in bottiglia prima di essere presentato sul mercato.