



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2002

- 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

75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

*"Colore rosso intenso con aromi di frutta a bacca rossa. Equilibrato, è un vino rotondo e generoso ben strutturato con un finale vellutato e persistente. Il Cabernet Sauvignon domina l'assemblaggio dando al vino un corpo caratterizzato da tannini fini completato da una certa morbidezza data dall'aggiunta del Merlot."*

Axel Heinz - Settembre 2004

---

### IL CLIMA DEL 2002

L'andamento climatico del 2002 si può dividere nettamente in due fasi: fino al 10 Agosto e dal 10 Agosto in poi, vendemmia compresa. L'inizio del ciclo vegetativo è stato precoce e positivo con una fioritura e un'allegagione uniforme, nonostante l'alternarsi di periodi freddi e caldi. Dal 10 Agosto, si sono susseguite piogge abbondanti. La vendemmia è iniziata il 14 Settembre ed è terminata il 10 Ottobre. A causa dell'estate fresca la selezione è stata molto severa e in cantina, si è imposta un'innovazione: è stato aggiunto un secondo tavolo di cernita successivo alla diraspatrice per eliminare manualmente e con estrema precisione anche le più piccole parti di raspo.

---

### 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 essere diraspati, sottoposti al termine ad una 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 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 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 è rimasto in bottiglia per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.