



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2007

- 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

40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

"La vendemmia 2007 è stata soleggiata ma con temperature fresche che hanno favorito la maturazione completa delle uve mantenendo integra la complessità e la freschezza aromatica. Di colore intenso Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2007 si presenta all'olfatto complesso con intense note di frutta a bacca rossa, spezie dolci e toni balsamici di menta e eucalipto. Ampio e setoso al palato sviluppa una struttura tannica fine e slanciata, un fruttato fresco e dolce ed intense note mentolate."

Axel Heinz – Settembre 2009

IL CLIMA DEL 2007

L'inizio della stagione 2007 è stato caratterizzato da un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che hanno portato ad un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura sempre in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un giugno piovoso in tutta la Toscana. L'estate inizia con un mese di luglio finalmente caldo e secco, mentre in agosto la temperatura diventa più fresca, con i classici temporali intorno a metà mese; tutto ciò ha creato di conseguenza un rallentamento della maturazione riportando la data di raccolta nella norma. Settembre perfetto, ampiamente soleggiato e con temperature mai eccessive - quasi privo di piogge - ha permesso una maturazione dell'uva perfetta, lenta e progressiva, concentrando i profumi ed i polifenoli senza nessuna sovra maturazione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un 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 una totale di circa 10-15 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 Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.