



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2018 'LA GRAZIA' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è una 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

51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

"Dal consueto colore rosso rubino intenso, Ornellaia 2018 è caratterizzato da una vivace e intensa espressione aromatica, impronta distintiva dell'annata. Frutti rossi, note agrumate, sentori di liquirizia e macchia mediterranea si combinano, delineando il profilo di Ornellaia 2018. All'assaggio il vino si presenta avvolgente e ben proporzionato in tutte le sue componenti: la trama tannica, fitta e al tempo stesso setosa, riempie il palato con eleganza e precisione. Il finale è impreziosito da un'evidente vena sapida che ne esalta la sensazione di freschezza e persistenza."

Olga Fusari - Enologo - Luglio 2020

IL CLIMA DEL 2018

Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'invaiaura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi.

VINIFICAZIONE E 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. Nel 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. 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.

Axel Heinz - Direttore di tenuta

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com