



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2023 "LA VITALITÀ" - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio. Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

55% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 12% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Alc. : 14,5% vol.

Il vino si presenta con un colore di straordinaria intensità: un rosso rubino profondo, vivo e brillante, che lascia subito intuire la sua ricchezza. Al naso si apre con grande espressività, sprigionando aromi intensi di frutta nera matura, tra cui spiccano mirtillo e mora, accompagnati da eleganti note di mandorle tostate e cacao. Con l'evoluzione nel calice, emergono suggestioni di macchia mediterranea che arricchiscono ulteriormente un bouquet di rara complessità.

In bocca l'impatto è ampio e avvolgente: il palato si riempie di materia densa e concentrata, ma sorprendentemente vellutata e delicata, animata da una vitalità che dona energia e slancio alla degustazione. La struttura, pur possente, si esprime con morbidezza e finezza, rivelando un perfetto equilibrio. Il finale è lunghissimo, sostenuto da tannini setosi e perfettamente cesellati, che regalano sapidità, gusto e una grande persistenza.

Ornellaia 2023 è un vino figlio di un'annata eccellente, capace di trasmettere con autenticità la forza e l'armonia di un terroir unico, esprimendone appieno il potenziale.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a 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, quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.