



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020

- BOLGHERI DOC ROSSO

Prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservati a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un vero e proprio "second vin". Un blend di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, che coniuga piacevolezza immediata e complessità gusto-olfattiva ad un comprovato potenziale di invecchiamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot Alc. : 14,5 % vol.

"Di colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 rivela senza timidezza una evidente e generosa espressione aromatica, caratterizzata da profumi di frutti rossi maturi. All'assaggio il vino si presenta morbido, rotondo e avvolgente, ma allo stesso tempo corposo e di sostanza, mostrando grande equilibrio fra struttura, pienezza ed eleganza."

Olga Fusari - Enologo - Aprile 2022

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento, nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese ha lasciato seguito a un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'inviatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente.

A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato ad un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne fino a 13°C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. La loro raccolta è avvenuta in sole due settimane per preservare al massimo freschezza e fruttato, appena in tempo per evitare un'improvvisa ondata di caldo in cui il termometro ha segnato fino a 37 gradi, facendo impennare le gradazioni zuccherine per tutte le varietà ancora da vendemmiare, portandoci ad iniziare la raccolta dei Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dai vigneti giovani già dal 17 settembre.

Verso la fine di settembre un passaggio piovoso ha finalmente riportato le condizioni climatiche nella norma, l'acqua assorbita dai grappoli ha abbassato le gradazioni alcoliche riportandole a valori normali, permettendoci di concludere la vendemmia di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot il 3 ottobre.

VINIFICAZIONE E 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. Dal 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 tra 22-28°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tini di acciaio, successivamente i vini sono stati trasferiti in barriques (25% nuove e 75% di secondo 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 sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz - Direttore di tenuta