



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2023

- BOLGHERI DOC ROSSO

Élaboré à partir des mêmes cépages, sous le même ciel, et guidé par la même philosophie: Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin fier, qui annonce la personnalité du vin phare du domaine. Le plaisir de déguster Le Serre Nuove dell'Ornellaia évolue avec le temps, ajoutant le charme de la maturité à la vigueur de la jeunesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

44% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot Alc. : 14,5% vol.

Le millésime 2023 de Le Serre Nuove dell'Ornellaia affiche une robe rouge rubis profond aux reflets pourpres, mettant en lumière la jeunesse et la concentration du vin. Le bouquet est dominé par des arômes de fruits de la forêt mûrs et de cerises, mêlés à des notes épicées subtiles, typiques de la maturité de nos baies. En bouche, les tanins arrondis s'expriment sur un corps harmonieux parfaitement équilibré par une fraîcheur vive. L'association de puissance et de fluidité offre un vin séduisant, facile à boire, avec une promesse de belle évolution au fil du temps, même s'il peut être dégusté sans attendre.

CLIMAT ET VENDANGES 2023

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures relativement élevées et des précipitations dans la moyenne donnant lieu à une croissance précoce de la plante. Le printemps a apporté des pluies abondantes, avec la constitution de réserves d'eau significatives pour l'été, mais demandant également de mettre l'accent sur un travail minutieux à la vigne. L'été a été chaud mais sans températures extrêmes et avec des averses qui ont contribué à compenser le stress hydrique dans le vignoble. Ces conditions ont permis au raisin de mûrir progressivement et régulièrement, offrant aux baies une belle concentration et des tanins bien affirmés.

Les pluies de la fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé la complexité aromatique et préservé l'acidité du vin, lui conférant un bel équilibre entre puissance et élégance.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite au tri manuel sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un foulage léger. En complément des vendanges manuelles, nous avons introduit un tri optique en 2016 afin d'en améliorer encore sa qualité. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique, partiellement en cuves inox et partiellement en cuves béton, à des températures de 22°C à 28°C pendant quinze jours, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique s'est déroulée en cuve, après son achèvement les vins ont été mis en barriques (dont 25% de fûts de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai d'Ornellaia pendant 15 mois environ. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour trois mois supplémentaires. Après la mise en bouteille, le vin repose encore six mois avant sa commercialisation.