



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2003

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

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

60% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

*“Ornellaia 2003 conferma la grande maturità di questa annata. In bocca si presenta intenso nella frutta matura, negli aromi di spezie esotiche e nella trama ricca e generosa. La quota rilevante di Cabernet Franc e di Petit Verdot contribuisce con la complessità aromatica e la freschezza di questi vitigni a costruire un vino di grande ricchezza, offrendo una grande armonia ed eleganza.”*



### IL CLIMA DEL 2003

Le abbondanti piogge invernali hanno consentito ai vigneti di arrivare ad Aprile con buone riserve di acqua nel suolo, circostanza importante alla luce dell'estate torrida che si stava preparando. In primavera il germogliamento è avvenuto un po' in ritardo, ma con la siccità (solo 14 mm di pioggia da Maggio fino a inizio Settembre) e le alte temperature, la vigna ha avuto 1 settimana di anticipo sulla fioritura. In estate le temperature massime sono arrivate a 35°C tra il 20 e il 28 Luglio e a 39°C tra il 3 e il 9 Agosto. Tra il 21 e il 28 Agosto, con un paio di settimane di anticipo, i grappoli del Merlot più giovane sono stati raccolti nel corso di due singoli passaggi. Negli altri vigneti all'inizio di Settembre le analisi confermavano un alto livello zuccherino ma una maturità fenolica ancora incompiuta. La vendemmia così è ripartita solo il 10 Settembre, dopo un paio di temporali che hanno abbassato le temperature, con la raccolta di grappoli in condizioni perfette. Le rese sono state inferiori rispetto alle aspettative: circa il 30% in meno.



### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15 Kg ciascuna e selezionate manualmente prima di essere diraspate e sottoposte ad una leggera pigiatura. La fermentazione alcolica ha avuto luogo parte in tini di legno di media capacità e parte in tini di acciaio inox, ad una temperatura non superiore ai 30 °C. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. La macerazione si è protratta per 25-30 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (70% barriques nuove, 30% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è durato per un totale di 18 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina di Tenuta dell'Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. Il vino è stato quindi sottoposto a un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.