



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2023

- BOLGHERI DOC ROSSO

Nasce dagli stessi vitigni, sotto lo stesso cielo, dalla stessa filosofia. Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un secondo vino fiero, ha il dono di anticipare il carattere dell'annata del vino simbolo della tenuta e, insieme, di offrire il proprio punto di vista. La gioia del suo sorso si evolve nel tempo aggiungendo all'energia della giovinezza il fascino della maturità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2023 presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che ne esaltano la giovinezza e la bella concentrazione. Al naso spiccano profumi netti di frutti di bosco maturi, di ciliegia, intrecciati a delicate note speziate, espressioni tipiche di una bella maturità delle nostre uve. In bocca il vino si distingue per una trama tannica ben cesellata, sostenuta da una struttura armoniosa e perfettamente bilanciata da una freschezza vivace. L'equilibrio tra potenza e scorrevolezza regala come sempre una beva piacevole e coinvolgente, che lascia presagire un'ottima evoluzione pur nella sua pronta piacevolezza.

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 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.