



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2014 “L’ESSENZA”

- 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

34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

“L’annata 2014 di Ornellaia è stata una delle più impegnative di cui abbiamo memoria, tuttavia ci ha consentito di produrre vini di alta qualità in grado di offrire una grande piacevolezza. La maturazione tardiva dell’uva ha permesso al frutto di esprimere al massimo la sua vivacità e la sua freschezza. Ciò che colpisce in particolare è l’elevata qualità dei tannini al palato: setosi, raffinati, senza spigolosità. Questa annata rappresenta il cuore della tenuta, “L’Essenza” di Ornellaia: il suo stile naturale, l’eccezionale qualità del suo terroir e l’abilità di coloro che lavorano nei vigneti e nella cantina.”

Axel Heinz - Maggio 2015

IL CLIMA DEL 2014

L’annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più particolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con una fioritura puntuale e regolare. Dopo il mese di luglio nella norma, Agosto è stato piovoso e freddo creando condizioni molto difficili per la maturazione dell’uva e incrementando fortemente la pressione di malattie. Il meticoloso lavoro in vigna, operando sfogliature e trattamenti durante tutto il mese di Agosto ha comunque permesso di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve, permettendo ad esse di arrivare sane a settembre e ottobre. Questi due mesi hanno visto delle condizioni perfette con tempo prevalentemente soleggiato e asciutto con ottime condizioni per la maturazione. In fase di raccolta è stata fondamentale la meticolosa selezione dei grappoli, sia in campo - dove in alcuni vigneti abbiamo operato fino a tre passaggi di vendemmia, sia sul tavolo di cernita, così da riempire le vasche soltanto con grappoli perfettamente sani e pienamente maturi.

Il 2014 rappresenta una delle vendemmie più lunghe e tardive in Ornellaia, con i primi Merlot raccolti dal 6 Settembre, ma una grande parte dei vigneti storici – compresi alcuni Merlot – vendemmiati a Ottobre. La conclusione della vendemmia il 22 Ottobre è stata la più tardiva di sempre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad una pigiatura soffice. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. 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 e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.