



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2001

- BOLGHERI DOC ROSSO

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un autentico "secondo vino". Questo blend unico di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si offre al palato generoso e intenso, rivelando al contempo una personalità coinvolgente e brillante.

NOTE DELL'ENOLOGO

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

"Colore rosso intenso con aromi di frutta a bacca rossa. Equilibrato, è un vino rotondo e generoso ben strutturato con un finale vellutato e persistente. Il Cabernet Sauvignon domina l'assemblaggio dando al vino un corpo caratterizzato da tannini fini completato da una certa morbidezza data dall'aggiunta del Merlot."

Settembre 2003

IL CLIMA DEL 2001

L'inverno 2001 è stato caratterizzato da temperature miti e precipitazioni superiori alla media, provocando un germogliamento anticipato che si è verificato fra gli ultimi giorni di Marzo ed i primi giorni di Aprile. La primavera, con piogge frequenti e temperature medie, ha portato l'inizio della fioritura a metà Maggio per il Merlot per concludersi alla fine del mese con il Cabernet Sauvignon. L'estate 2001, con temperature nella norma e rare precipitazioni, ha permesso una maturazione omogenea delle uve. All'inizio del mese di Luglio si è effettuato un diradamento del Merlot (ca. 30%) e successivamente del Cabernet Sauvignon (ca. il 10%) per assicurare la maturazione del frutto restante in condizioni ottimali. Il bel tempo ha caratterizzato il periodo della vendemmia con giornate calde *ed assolate e notti fresche*. La vendemmia ha avuto inizio con la varietà Merlot nei primi giorni di Settembre con i vigneti giovani; è stata quindi interrotta per una settimana per permettere ai tannini dei vigneti più vecchi una perfetta maturazione ed è ricominciata per concludersi a metà mese. La vendemmia del Cabernet Sauvignon è iniziata la terza settimana di Settembre e si è conclusa il 5 di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati ulteriormente selezionati sul tavolo di cernita prima di essere diraspati e sottoposti ad una pigiatura soffice. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La macerazione è continuata per altri 21 giorni circa. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio, ed è giunta a termine dopo il trasferimento in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell'Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di 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 è stato sottoposto a chiarifica prima di essere messo in bottiglia dove è rimasto per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.