



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2024

TOSCANA IGT 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

49% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Cabernet Franc Alc. : 14% vol.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2024 si presenta con un colore intenso e profondo, impreziosito da riflessi violacei che ne esaltano la giovinezza. Il naso è ampio ed espressivo, caratterizzato da una ricca trama di frutti rossi, lampone e ribes in evidenza, accompagnata da delicate sfumature floreali e da leggere note speziate che aggiungono complessità al profilo aromatico. Al palato colpisce per la sua croccantezza e per la vibrante freschezza. La bocca è equilibrata, dinamica, sostenuta da una bella densità e da una trama tannica elegante che accompagna il finale con lunghezza, persistenza e continuità fruttata.

Un vino di grande piacevolezza e bevibilità, che esprime con precisione il carattere fresco e luminoso dell'annata 2024.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti.

A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'invaitura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità. Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità.

In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati manualmente su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura. È seguita una selezione ottica al termine della quale i grappoli sono stati sottoposti ad una pigiatura soffice. 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 22-26°C per circa dieci giorni alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in parte in tini di acciaio e in parte in barriques. Il vino è affinato in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi (30% nuove e 70% di secondo e terzo passaggio). Dopo i primi 8 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 7 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.