ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021
- TOSCANA IGT ROSSO

Ogni vendemmia è diversa e ad ogni vendemmia il coro dei vitigni di Ornellaia suona una diversa sinfonia. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia esalta le peculiarità di ogni annata, coglie la sua musica naturale e la offre agli ospiti della tenuta: un piccolo concerto privato in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

40% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot Alc : 15 %vol

Prodotto nel cuore di un'annata straordinaria che resterà nella storia della nostra proprietà, Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 racconta la forza del sole in un contesto climatico praticamente perfetto ed equilibrato. Questo blend unisce tre protagonisti della viticoltura Bolgherese che, in questa vendemmia straordinaria, hanno espresso il meglio del loro potenziale. Il Cabernet Franc ha dato tensione, freschezza e finezza aromatica; il Cabernet Sauvignon ha apportato degli aromi di spezia ed una bocca potente, strutturata con un tannino ricco ma elegante; infine, il Merlot ha dato un tocco di frutti maturi e tanta morbidezza e rotondità al centro del sorso.
Al naso Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 si apre con intensità, rivelando un ventaglio complesso di frutti di bosco maturi, spezie dolci, tabacco e un'elegante sfumatura balsamica. In bocca è pieno, avvolgente, con un cuore succoso e una persistenza lunga, scandita da un tannino maturo e ben integrato.

IL CLIMA DEL 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invaiatura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi del bolgherese hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo.
Settembre è stato caldo e soleggiato e privo di piogge, permettendoci una raccolta "à la carte" per esprimere al massimo il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto.
La vendemmia dei rossi si è svolta sostanzialmente durante il mese di settembre, con il Merlot nelle prime due settimane e gli altri vitigni della tenuta dal 13 settembre, per concludersi il 1° ottobre.

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 a 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 inferiori ai 25°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata nei tini di acciaio ed è giunta a termine dopo il trasferimento 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 reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com