ORNELLAIA

ORNELLAIA 2007 "L'ARMONIA"
- 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

55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

"Nato sotto un clima molto favorevole, all'espressione della complessità aromatica e della finezza Ornellaia si presenta con la solita veste rubino intensa. Al naso si esprime la frutta pienamente matura, di una grande freschezza con toni di frutta a bacca nera, spezie e note balsamiche. In bocca colpisce con un tannino particolarmente vellutato e levigato, intense note fruttate e speziate. Di ottimo spessore e densità prevale comunque la sensazione di grande armonia che si conclude in un lungo finale fruttato e balsamico, dove il tannino si fa più presente, augurio di ulteriore e bellissimo sviluppo."

Axel Heinz - Maggio 2010

IL CLIMA DEL 2007

L'inizio della stagione 2007 è stato caratterizzato da un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che hanno provocato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo portando ad una fioritura sempre in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un Giugno piovoso in tutta la Toscana. L'estate inizia con un mese di Luglio finalmente caldo e secco, mentre in agosto si fa più fresco con i classici temporali intorno a metà mese creando di conseguenza un rallentamento della maturazione che riporta la data di raccolta nella norma. Un Settembre perfetto, ampiamente soleggiato e con temperature mai eccessive e quasi privo di piogge, ha permesso un'ottima maturazione lenta e progressiva dell'uva concentrando i profumi e i polifenoli senza nessuna sovra maturazione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta – iniziata il 28 agosto con i Merlot dei vigneti più giovani e conclusasi nella prima settimana di ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon - 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 primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell'Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.
Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri dodici mesi prima dell'introduzione sul mercato.

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