



VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT ROSSO

Chaque vendange est différente et le chœur des cépages d'Ornellaia offre une symphonie différente chaque année. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia exalte les singularités de chaque millésime en assemblant la musique de la nature uniquement pour les visiteurs du domaine : un concert privé dans une bouteille.

NOTES DE DÉGUSTATION

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

Élaboré au cours d'un millésime exceptionnel qui marquera l'histoire de notre domaine, Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 exprime la puissance du soleil dans des conditions climatiques idéalement équilibrées. Ce vin est un assemblage de trois cépages qui occupent le devant de la scène à Bolgheri, et qui ont réalisé leur plein potentiel sur ce millésime hors du commun : le Cabernet Franc apporte tension, fraîcheur et finesse aromatique, le Cabernet Sauvignon ajoute des arômes épicés et un corps puissant associé à des tanins opulents et élégants, alors que le Merlot offre des saveurs de fruits bien mûrs sur fond de douceur et rondeur.

Le millésime 2021 de Variazioni in Rosso dell'Ornellaia affiche des arômes intenses, associant une gamme complexe de fruits mûrs, d'épices douces, de tabac et de notes balsamiques élégantes. En bouche, le vin est ample et captivant, avec un cœur succulent et une longue finale soutenue par des tanins fondus et bien développés.

LA SAISON DE CULTURE 2021

L'année 2021 a commencé par un hiver doux mais pluvieux qui a permis de reconstituer les ressources en eau du sol. Après un mois de mars sec, le débourrement a eu lieu pendant la première quinzaine d'avril. L'augmentation progressive des températures et une pluviométrie normale ont permis une croissance végétative homogène, pour arriver à la floraison dans des conditions superbes vers la fin du mois de mai. L'été a fait son arrivée en juin avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison au cours de la dernière semaine de juillet. Les conditions sèches se sont maintenues en août et en septembre, mais les pluies du printemps et les sols profonds de notre domaine ont permis aux vignes d'éviter un stress hydrique trop intense, créant les conditions nécessaires pour obtenir des petites baies très concentrées, au potentiel qualitatif exceptionnel.

Le mois de septembre a été chaud et ensoleillé, sans pluie, ce qui a donné lieu à des vendanges « à la carte » pour exprimer tout le potentiel qualitatif de chaque vignoble.

Les cépages rouges ont été vendangés principalement en septembre, commençant par le Merlot au cours de la première quinzaine, et ensuite les autres cépages du domaine à compter du 13 septembre, pour finir le 1er octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures inférieures à 25°C pendant une semaine, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique a commencé en cuves inox pour s'achever en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant environ 15 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 3 mois supplémentaires. Le vin a vieilli six mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.

Ornellaia S.r.l.

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