



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT Rosso

Élaboré à partir des mêmes cépages, sous le même ciel, et guidé par la même philosophie: Le Serre Nuove dell'Ornellaia est un second vin fier, qui annonce la personnalité du vin phare du domaine. Le plaisir de déguster Le Serre Nuove dell'Ornellaia évolue avec le temps, ajoutant le charme de la maturité à la vigueur de la jeunesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

49% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Cabernet Franc

Alc. : 14% vol.

Le millésime 2024 de Le Serre Nuove dell'Ornellaia affiche une robe profonde et intense, animée de reflets pourpres qui mettent en lumière sa jeunesse. Le profil aromatique est généreux et expressif, s'ouvrant sur des notes de fruits rouges, notamment de framboise et de groseille, complétées par de subtiles touches florales et épicées qui apportent profondeur et complexité. En bouche, ce vin séduit par sa vivacité et sa fraîcheur éclatante, tout en dévoilant un équilibre dynamique et harmonieux soutenu par une belle densité et des tanins élégants qui accompagnent une finale persistante marquée par un retour savoureux du fruit.

Un vin charmeur et accessible qui exprime le caractère frais et lumineux du millésime 2024.

CLIMAT ET VENDANGES 2024

2024 est un millésime précoce et prometteur. La cycle de la vigne a démarré assez tôt, favorisé par les conditions douces et pluvieuses du début de l'année, lui assurant une alimentation en eau optimale. Au cours des mois suivants, des précipitations abondantes ont continué à soutenir la croissance de la vigne, rendant toutefois la gestion du vignoble particulièrement exigeante et nécessitant des soins minutieux. À compter de la fin du mois de juin, l'arrivée de journées chaudes et ensoleillées a créé des conditions idéales pour des vendanges de qualité. La vigne a progressivement ralenti sa croissance, montrant une vigueur réduite juste au bon moment : au cours de la véraison fin juillet, phase cruciale pour la concentration et le développement aromatique. Cette période chaude et sèche a été interrompue à la mi-août par quelques orages localisés porteurs de pluies qui ont permis aux baies de parfaire leur maturation dans des conditions optimales. Début septembre, une alternance de journées ensoleillées, fraîches et parfois pluvieuses a ponctué les vendanges jusqu'à leur fin, équilibrant naturellement la concentration des baies sans compromettre leur santé. En résumé, le millésime 2024 s'avère équilibré et dynamique, avec une belle fraîcheur, promettant des vins élégants et d'une grande intensité aromatique.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes, cueillies à la main et placées en caissettes de 15 kg, ont ensuite fait l'objet d'un tri manuel minutieux sur double table de tri, avant et après l'éraflage, complété par un tri optique, le tout suivi d'un pressurage léger. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique, conduite en partie en cuves inox et en partie en cuves béton thermorégulées à des températures comprises entre 22 et 26 °C pendant une dizaine de jours, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique est intervenue partiellement en cuves inox et partiellement en barriques. Le vin a ensuite été élevé en barriques (dont 30% de chêne neuf et 70% de fûts d'un et deux vins) dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant environ 15 mois.

À l'issue des 8 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et remis en barriques pour poursuivre leur maturation pendant 7 mois supplémentaires. Après sa mise en bouteille, le vin a reposé encore 6 mois avant sa commercialisation.