



VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2018

- 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

42% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot Alc. : 14% vol.

Nel 2018 il Merlot ha spiccato in espressività, caratterizzando il blend di Variazioni in Rosso dell'Ornellaia e donando setosità e morbidezza all'assaggio. Al naso caratteristiche note di frutti rossi, con eleganti sfumature di vaniglia, tabacco e pepe raccontano di una vendemmia equilibrata, con notti fresche che hanno contribuito a favorire l'intensità aromatica che contraddistingue i vini di questa annata. La trama tannica setosa e senza alcuna spigolosità invita con piacere al secondo sorso.

IL CLIMA DEL 2018

Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La vendemmia dei rossi è iniziata il 31 agosto con i Merlot, per concludersi l'8 ottobre con i vitigni più tardivi.

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 reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 3 mesi. Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.