



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2021 'LA GENEROSITÀ' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio. Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Alc. : 15% vol.

Ornellaia 2021 è espressione di un'annata tipicamente bolgherese, in cui non sono mancati periodi soleggiati e privi di precipitazioni, che hanno dato origine a vini ricchi e concentrati, ma allo stesso tempo molto espressivi e generosi. Al naso tipici sentori di macchia mediterranea, erbe aromatiche, bacche di cipresso e classici profumi di ribes nero e frutti scuri, si accompagnano all'assaggio a una fitta trama tannica, che riempie il palato con precisione e finezza. Il finale risulta persistente, vibrante e porta con sé una sensazione di freschezza aromatica ed eleganza.

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'invasatura 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 doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a una pigiatura soffice. Nel 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio, quindi reintrodotta nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.