



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2016 'LA TENSIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è una 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

51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

*"Il 2016 rappresenta un'altra annata di grande successo che evidenzia tutte le virtù del clima di Bolgheri: sole abbondante, caldo non eccessivo, un'estate secca che consente all'uva di raggiungere un perfetto livello di maturazione e concentrazione e pioggia sufficiente ad evitare lo stress idrico. Tutti questi elementi combinati ci permettono di ottenere un vino perfettamente maturo e opulento, fermo e intenso; forze opposte creano un senso di profondo vigore che amiamo definire "tensione"."*

Axel Heinz - Direttore di tenuta

*"Il colore particolarmente scuro e giovane è il preludio di un complesso aroma di mirtillo, spezie e cedro. Al palato appare ricco e denso, bilanciato da una struttura tannica raffinata e solida, ravvivata da un'acidità succosa e brillante."*

Olga Fusari - Enologo - Luglio 2018

---

## IL CLIMA DEL 2016

Sulla scia di ciò che sembra essere diventata sempre di più la normalità, anche l'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. La germogliazione ha avuto inizio l'ultima settimana di marzo.

L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Nel mese di maggio, le temperature sono rientrate nella norma, rallentando la crescita e favorendo la fioritura, che ha avuto luogo l'ultima settimana di maggio, periodo caratterizzato da un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona allegazione. L'estate è stata per lo più caratterizzata da una bassa piovosità che ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Anche i tipici temporali che ad agosto accompagnano i giorni di vacanza, sono mancati, facendo sì che la siccità caratterizzasse la prima parte del periodo di raccolta, tuttavia le temperature decisamente più fresche durante la notte hanno permesso alle viti di riprendersi dal caldo del giorno. La maturazione è continuata regolarmente, conferendo all'uva uno straordinario potenziale fenolico e un rapporto zuccheri/acidità bilanciato. La raccolta è iniziata il 24 agosto con i Merlot dei vigneti più giovani. Le scarse piogge di metà settembre hanno permesso di completare la raccolta in condizioni praticamente perfette, con un tempo soleggiato ma moderatamente caldo e con un'irrigazione del terreno sufficiente ad impedire alle viti di andare in blocco di maturazione. La raccolta si è conclusa il 12 di ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot.

---

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta 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. 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 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 secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 20 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 8 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.