



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2023 “LA VITALITÀ” - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia naît de la rencontre entre la nature et la pensée. Des sols antiques et complexes dialoguent à travers le savoir-faire de l'homme avec un microclimat subtil, auquel la Méditerranée fait écho et miroir. Un élevage long accompagne le grand vin du domaine vers son apogée où, avec le temps, s'exprimeront toute sa finesse, son ampleur et sa générosité.

NOTES DE DÉGUSTATION

55% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 12% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Alc. : 14,5 % vol.

Ce vin affiche une robe intense, un rouge rubis profond et éclatant qui suggère immédiatement sa richesse. Son bouquet exprime des arômes captivants de fruits bien mûrs, associant myrtilles, mûres et saveurs de fruits noirs, le tout accompagné de notes élégantes d'amandes grillées et de cacao. Des senteurs d'arbustes méditerranéens se révèlent alors que le vin évolue dans le verre, mettant encore davantage en lumière ce bouquet d'une rare complexité.

Généreux et ample en bouche, sa concentration s'associe à un velouté délicat, souligné par une vitalité qui apporte énergie et vivacité. Bien que puissant, le corps révèle douceur, finesse et équilibre parfait. La finale longue est marquée par des tannins soyeux et ciselés qui offrent richesse, saveur et persistance.

Ornellaia 2023 est la véritable incarnation d'un millésime d'exception, exprimant avec authenticité la force et l'harmonie d'un terroir unique.

CLIMAT ET VENDANGES 2023

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures relativement élevées et des précipitations dans la moyenne donnant lieu à une croissance précoce de la plante. Le printemps a apporté des pluies abondantes, avec la constitution de réserves d'eau significatives pour l'été, mais demandant également de mettre l'accent sur un travail minutieux à la vigne. L'été a été chaud mais sans températures extrêmes et avec des averses qui ont contribué à compenser le stress hydrique dans le vignoble. Ces conditions ont permis au raisin de mûrir progressivement et régulièrement, offrant aux baies une belle concentration et des tanins bien affirmés.

Les pluies de la fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé la complexité aromatique et préservé l'acidité du vin, lui conférant un bel équilibre entre puissance et élégance.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en cagettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri manuel, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Afin d'améliorer encore la qualité du tri, le millésime 2016 a vu l'introduction du tri optique en complément de la sélection manuelle. Chaque cépage et chaque parcelle de vigne a été vinifié séparément. La fermentation en cuves inox et en cuves béton s'est déroulée à des températures comprises entre 26°C et 30°C pendant une semaine, suivie d'une macération d'environ 15 jours, donnant un séjour total en cuves de l'ordre de trois semaines. La fermentation malolactique s'est déroulée principalement en fûts de chêne, dont 70% de chêne neuf et 30% de fûts d'un vin. Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai d'Ornellaia pendant environ 18 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 6 mois supplémentaires. Le vin a vieilli 12 mois de plus en bouteilles avant sa mise en marché.