



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2007

- TOSCANA IGT

L'azienda esprime l'individualità di ogni annata attraverso un vitigno dal carattere particolarmente distintivo e l'enologo esalta questa differenza nel blend di Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. La possibilità di degustare e apprezzare queste sottili variazioni è riservata agli ospiti in visita all'azienda.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

“La vendemmia 2007 ha visto il sole protagonista, alternato a giornate fresche, in una combinazione climatica che ha permesso alle uve di mantenere intatta la propria complessità e freschezza aromatica. Il Merlot mostra in modo particolare queste caratteristiche, abbinando rotondità e ricchezza ad un’uva perfettamente matura, viva e vibrante. Abbiamo così privilegiato questo vitigno nell’assemblaggio di Variazioni in Rosso 2007: una scelta dettata dal tono intenso e inconfondibile dell’annata.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2007

L'inizio della stagione 2007 è stato caratterizzato da un inverno molto mite con precipitazioni inferiori alla norma, che hanno portato un germogliamento anticipato di circa 10 giorni rispetto alla media. La primavera, mite con alcune piogge al momento giusto, ha permesso un ottimo sviluppo vegetativo producendo una fioritura in anticipo. Lo sviluppo degli acini è stato accompagnato da un giugno piovoso in tutta la Toscana. L'estate è iniziata con un mese di luglio finalmente caldo e secco, mentre in agosto le temperature sono state più fresche con i classici temporali intorno a metà mese, che hanno rallentato la maturazione e riportato la data di raccolta nella norma. Settembre perfetto, ampiamente soleggiato e con temperature mai eccessive, quasi privo di piogge, ha permesso una perfetta maturazione lenta e progressiva dell'uva concentrando i profumi e polifenoli senza nessuna sovra maturazione.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine ad 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 tra 26-30°C per una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale 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 primo 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 per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.