



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2010

- 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% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 6% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

“L'annata 2010 è stata fresca e tardiva. Il vitigno Cabernet Sauvignon raccolto a metà Ottobre esprime perfettamente le qualità intrinseche di quest'annata. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2010 si presenta con un colore rubino intenso. All'olfatto mostra le classiche note di frutta a bacca rossa, menta, cedro e tabacco tipiche del Cabernet Sauvignon. In bocca sviluppa una struttura tannica slanciata e fine, sostenuta da aromi balsamici e fruttati di grande complessità.”

Axel Heinz - Maggio 2012

IL CLIMA DEL 2010

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti permettendo all'uva di raggiungere la piena maturità. Lo stato perfetto dell'uva è stato garantito dalla corretta gestione dei vigneti e dalla cura in modo particolare delle sfogliature. Il tempo fresco ha invece permesso un ottimo sviluppo della parte aromatica con note fruttate e floreali di grande freschezza.

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.