



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2011

- 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

56% Cabernet Franc, 28% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

“Il 2011 rappresenta senza dubbio una delle più belle espressioni dei vini del bolgherese. Tutti i vitigni sono risultati particolarmente brillanti e si sono espressi al meglio delle loro capacità. Il Cabernet Franc, in modo particolare, ha trovato in questi terreni una seconda patria conferendo le sue qualità di complessità aromatica e di proverbiale eleganza a Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2011, dove diviene per la prima volta il protagonista principale insieme agli altri tre vitigni rossi coltivati in Ornellaia.”

Axel Heinz - Maggio 2013

IL CLIMA DEL 2011

Dopo un 2010 molto tardivo, l'annata 2011 si è caratterizzata da un clima caldo e asciutto conducendo ad una vendemmia più precoce della norma. All'inverno piovoso è seguita una primavera più calda del solito che ha anticipato il ciclo vegetativo della vigna di ben 10 giorni. Il germogliamento è stato particolarmente veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, e la crescita delle viti è stata frenata da condizioni più fresche a giugno e luglio. Le piogge arrivate al momento opportuno dopo la fioritura e all'invaiaitura hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione conducendo ad un inizio vendemmia nell'ultima settimana d'agosto. Il tempo di settembre, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni quasi perfette per una maturazione delle uve che si sono presentate concentrate con un perfetto bilanciamento tra maturità dei tannini e freschezza acida con profumi intensi e maturi. Fatto raro la vendemmia si è conclusa negli ultimi giorni di settembre.

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.