



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2002

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

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

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

“Siamo orgogliosi di Ornellaia 2002 perché, grazie a una selezione molto rigorosa, abbiamo dato vita a un vino di alta qualità. Con questa annata, crediamo di proporre l'autentica espressione della qualità del territorio, che ben risponde anche in annate più fresche del solito.”



IL CLIMA DEL 2002

L'andamento climatico del 2002 si può dividere nettamente in due fasi: fino al 10 Agosto e dal 10 Agosto in poi, vendemmia compresa. L'inizio del ciclo vegetativo è stato precoce e positivo con una fioritura e un'allegagione uniforme, nonostante l'alternarsi di periodi freddi e caldi. Dal 10 Agosto, si sono susseguite piogge abbondanti. La vendemmia è iniziata il 14 Settembre ed è terminata il 10 Ottobre. A causa dell'estate fresca la selezione è stata molto severa e in cantina, si è imposta un'innovazione: è stato aggiunto un secondo tavolo di cernita successivo alla diraspatrice per eliminare manualmente e con estrema precisione anche le più piccole parti di raspo.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15 Kg ciascuna e selezionate manualmente prima di essere diraspate e sottoposte ad una leggera pigiatura. La fermentazione alcolica ha avuto luogo parte in tini di legno di media capacità e parte in tini di acciaio inox, ad una temperatura non superiore ai 30 °C. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. La macerazione si è protratta per 25-30 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (70% barriques nuove, 30% barriques di primo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è durato per un totale di 18 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina di Tenuta dell'Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. Il vino è stato quindi sottoposto a un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.