



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2004

- 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

60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

“Il 2004 può essere annoverato tra i migliori dell’Ornellaia ed è esempio eccellente di annata classica per la zona di Bolgheri. Le condizioni ideali di maturazione delle uve hanno prodotto un connubio perfetto di maturazione, complessità di gusto e finezza. L’unione dell’opulenza vellutata del Merlot con l’elegante e complessa struttura tannica dei Cabernet, resa più intensa da una piccola aggiunta di Petit Verdot, crea un equilibrio perfetto.”

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2004

Il 2004 potrebbe essere definito come un’annata da manuale. Il clima è stato caratterizzato da un inverno con piogge sufficienti con temperature mai eccessive ed una primavera soleggiata costellata di brevi temporali. Il germogliamento si è verificato fra il 30 Marzo e il 10 Aprile. Alla fioritura si è evidenziata un’alta fertilità delle gemme (date le temperature elevate dell’anno precedente). La resa potenzialmente elevata è stata mantenuta entro i limiti qualitativi desiderati da un deciso e ripetuto diradamento delle uve. L’estate è stata caratterizzata da un inizio mite con temperature moderate e un mese d’Agosto soleggiato e molto caldo. Queste condizioni ideali hanno permesso uno sviluppo fisiologico omogeneo e regolare di tutte le varietà. Nel periodo di vendemmia, le piogge non hanno interrotto la maturazione delle uve, consentendo pertanto di disporre di tempo sufficiente per stabilire la data perfetta della vendemmia di ogni parcella. I primi grappoli di Merlot, provenienti dai vigneti più giovani, sono stati vendemmiati il 2 Settembre, ma la maggioranza ha raggiunto la piena maturazione tra il 15 e il 25 dello stesso mese. La vendemmia del Cabernet Franc ha seguito immediatamente e quella del Cabernet Sauvignon, iniziata il 25 Settembre, si è conclusa nella prima settimana di Ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in casse da 15 Kg. I grappoli attentamente valutati sono stati selezionati con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura. Dopo una pigiatura soffice, ogni varietà e parcella è stata vinificata separatamente dando origine ad un totale di 51 diversi vini base interpreti della considerevole diversità dei terroirs della Tenuta. Alla fermentazione di una settimana in vasche d’acciaio inossidabile alla temperatura di 26-30°C ha fatto seguito un periodo di macerazione di 18 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in tini di rovere (al 70% nuovi e 30% di secondo passaggio). L’affinamento in barriques è durato complessivamente 18 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina della Tenuta dell’Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l’assemblaggio, e il vino è stato poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. Il vino è stato quindi sottoposto ad un’ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell’immissione sul mercato.