



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2006 “L’ESUBERANZA”

- 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

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

“La principale caratteristica di Ornellaia 2006 è senza dubbio la sua Esuberanza. Vino concentrato, potente e di un’intensità immediatamente percepibile. Ricco di profumi, tannini, con una buona acidità e con tutti i componenti perfettamente bilanciati tra loro. L’espressione finale risulta di grande eleganza.”

Axel Heinz - Maggio 2009

IL CLIMA DEL 2006

La prima fase della stagione 2006 è stata caratterizzata da mesi invernali freddi e piovosi che hanno lasciato in dote un ritardo nel germogliamento che le calde giornate primaverili non hanno recuperato, portando così la piena fioritura nella prima settimana di Giugno. La consueta vigoria dei germogli ha accompagnato una buona produttività che anche nei vigneti più giovani è stata regolata ad arte da un diradamento dei grappoli di modesta entità, sinonimo di equilibrio vegeto-produttivo. L’estate, quasi priva di precipitazioni sulla costa Toscana, è stata fortunatamente accompagnata da temperature mai eccessive e questo andamento ha consentito alle viti di sviluppare un buon potenziale aromatico. Le uve si sono così presentate all’inizio della vendemmia in modo perfetto: concentrate e omogeneamente mature. L’inizio del mese di settembre, soleggiato e ventilato, ha concesso di raccogliere le uve Merlot e Cabernet Franc nel momento più opportuno. Le piogge insistenti del 15-16 settembre hanno rallentato la maturazione dei Cabernet Sauvignon: è stato però sufficiente aspettare qualche giorno in più perché anche queste uve arrivassero perfette in cantina dove le operazioni di vendemmia si sono concluse nel tardo pomeriggio del 4 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 66 diversi vini base. 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, ed il vino è stato poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. È seguito un affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell’immissione sul mercato.