



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2015

- 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

59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

"Il 2015 sarà ricordato a lungo come una delle grandi annate in Toscana e in particolare a Bolgheri. Sebbene tutte le varietà coltivate abbiano prodotto vini di grande qualità, il Cabernet Sauvignon ha sicuramente raggiunto una delle sue espressioni più nobili, un colore intenso, una struttura maestosa, ma con tannini setosi e un bouquet di bacche nere da manuale, legno fine e affumicato. Tutti questi elementi fluiscono in modo naturale nell'edizione 2015 di Variazioni in Rosso."

Axel Heinz

IL CLIMA 2015

Dopo il singolare 2014 l'annata 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da manuale. Dopo un inverno nella norma, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero, il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di Aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura rapida e completa a fine Maggio. Dal mese di Giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all'assenza di piogge, ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 Agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione, unendo una qualità aromatica fresca e vivace ad una perfetta maturazione fenolica con tannini abbondanti ma setosi e morbidi. Iniziata il 29 Agosto con il Merlot, la vendemmia si è conclusa il 12 Ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

VINIFICAZIONE E 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 due settimane alla quale è seguita la macerazione 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 secondo 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 sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.