



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT ROSSO

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

72% Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

"In un'annata tipicamente bolgherese e di eccezionale qualità, in cui ogni varietà ha dato il meglio di sé, il Merlot si racconta magnificamente in Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2016. Dal colore rosso rubino intenso, al naso spiccano profumi di frutti rossi maturi e delicate note di vaniglia. All'assaggio si rivela avvolgente e morbido, caratterizzato da una vibrante acidità ed un'elegante finezza aromatica."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2016

Sulla scia di ciò che sembra essere diventata sempre più la normalità, anche l'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. Il germogliamento ha avuto inizio l'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito uno sviluppo vegetativo rapido e normale delle viti. Verso maggio, le temperature sono rientrate entro valori normali, rallentando la crescita e favorendo la fioritura, che ha avuto luogo l'ultima settimana di maggio, periodo caratterizzato da un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona fase di allegagione. L'estate è stata per lo più caratterizzata da una scarsa piovosità, che ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Anche i temporali che solitamente accompagnano il mese di agosto sono mancati, facendo sì che la siccità caratterizzasse la prima parte del periodo di raccolta. Fortunatamente le temperature, decisamente più fresche durante la notte, hanno permesso alle viti di riprendersi dal caldo del giorno. La maturazione è continuata regolarmente, conferendo all'uva uno straordinario potenziale fenolico e un rapporto zuccheri/acidità bilanciato. La vendemmia è iniziata il 24 agosto con i vigneti più giovani di Merlot. Le scarse piogge di metà settembre hanno permesso di completare la raccolta in condizioni praticamente perfette, con un tempo soleggiato ma moderatamente caldo e con una quantità sufficiente di acqua nel terreno tale da impedire alle viti di bloccarsi. La vendemmia si è conclusa il 12 di ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e il 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.

Axel Heinz - Direttore di tenuta