



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2005

- BOLGHERI DOC ROSSO

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani dell'azienda e prodotto con la stessa passione e attenzione per i dettagli riservata a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un autentico "secondo vino". Questo blend unico di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot si offre al palato generoso e intenso, rivelando al contempo una personalità coinvolgente e brillante.

NOTE DELL'ENOLOGO

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2005 trova il suo punto di forza nell'equilibrio fra parte aromatica e quella strutturale. Il colore è di una tonalità vivace ma allo stesso tempo di intensità profonda. Le vigne più giovani donano all'olfatto note di frutta fresca che si completano sui toni dello speziato e della menta derivante da vigneti più adulti. L'assaggio stimola tutto il palato con l'ampio ingresso del Merlot che si allunga sorretto dalla struttura del Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, amplificati dalla freschezza dei tannini del Petit Verdot."

Axel Heinz – Settembre 2007

IL CLIMA DEL 2005

La prima parte dell'annata 2005, a parte qualche giornata particolarmente rigida tra febbraio e marzo che ha ritardato il germogliamento di pochi giorni, è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite seguito da una primavera repentinamente calda e soleggiata. Questo ha avuto l'effetto di anticipare la fioritura di una settimana, intorno al 20 maggio per le varietà precoci. Il vigore vegetativo così come il potenziale produttivo si sono mostrati da subito in perfetto equilibrio. Il livello del diradamento grappoli, di conseguenza, si è mantenuto nella regolarità della media annuale. Giugno e luglio hanno fatto il loro dovere: caldo, sole, appena qualche pioggia... perfetto perché l'invaiaitura si completasse in modo omogeneo. Infine in agosto la maturazione ha continuato a svolgersi progressivamente con temperature costanti e mai superiori alle medie stagionali (32°C). Qualche pioggia a cavallo di Ferragosto infine ha contribuito allo sviluppo ottimale del grappolo. A fine agosto le prime analisi misuravano un altissimo potenziale polifenolico, un chiaro segno di una grande annata. La vendemmia, iniziata il 30 agosto con i Merlot delle vigne più giovani, è stata spesso interrotta da qualche pioggia ma il vento dal mare ha asciugato velocemente i grappoli e l'esperienza dei vendemmiatori ha permesso alle uve di arrivare perfette in cantina. L'11 ottobre, con l'ultimo vigneto di Cabernet Sauvignon, si è conclusa una vendemmia che ci ha visti impegnati per 23 giornate di lavoro effettivo. Sono stati prodotti 54 vini base distinti per varietà, vigneto e parcella, ognuno espressione della grande potenzialità dell'annata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su 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 una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 18 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 17 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 5 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.