



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT ROSSO

Chaque nouveau millésime permet l'expression d'une qualité tout à fait distinctive de l'un des cépages du Domaine. Notre Œnologue met en lumière cette différence dans l'assemblage Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. Le privilège unique de déguster ces variations subtiles est réservé aux visiteurs du Domaine.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

28% Montepulciano, 27% Merlot, 25% Petit Verdot, 13% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

« Fruit d'un millésime particulièrement chaud et sec, le Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2017 offre une image complète de toutes les facettes d'Ornellaia. Même les cépages plus tardifs ont bénéficié de la saison climatique en 2017, atteignant une maturité optimale. Le Montepulciano, avec ses senteurs si typiques de marasque, de tabac et de réglisse, s'associe au caractère enveloppant du Merlot et aux notes superbement mures et épicées du Petit Verdot. Le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc apportent leur contribution à la structure et à la fraîcheur aromatique du vin, donnant une finale vive et persistante ».

Olga Fusari - Œnologue

LA SAISON DE CULTURE 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches que le Domaine ait connu. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de plus de trois degrés aux moyennes de saison et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement très précoce, presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie à partir du mois de mars, période interrompue par une soudaine chute des températures fin avril, avec du gel dans plusieurs parties de la Toscane. En zone côtière, grâce à la proximité de la mer, les températures se sont maintenues au-dessus de zéro, sans dommage pour les jeunes pousses. Le temps chaud et sec est revenu en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, alors que la floraison a bénéficié d'excellentes conditions. Juillet et août ont été marqués par une quasi-absence de pluie, mais les températures élevées ont heureusement été compensées par un léger rafraîchissement la nuit.

Les vendanges ont commencé tôt, avec les premières parcelles de Merlot le 24 août, se poursuivant jusqu'à la dernière semaine de septembre par un temps chaud et ensoleillé. Il a fini par pleuvoir vers le milieu du mois, apportant un peu de fraîcheur et créant des conditions optimales pour les cépages plus tardifs.



ORNELLAIA

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures inférieures à 25°C pendant une semaine, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique a commencé en cuves inox pour s'achever en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant environ 15 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 3 mois supplémentaires. Le vin a vieilli six mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.

Axel Heinz – Directeur du domaine