



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2017

- 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

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

"Figlio di un'annata particolarmente calda e seccata, Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2017 è un quadro composto da tutte le tonalità che Ornellaia ha a disposizione. Anche le varietà più tardive hanno beneficiato della stagione climatica del 2017, raggiungendo una perfetta maturità. Il Montepulciano, con i suoi tipici sentori di marasca, tabacco e liquirizia si sposa con l'avvolgenza del Merlot e con le note speziate di bella maturità del Petit Verdot. Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc contribuiscono alla struttura e alla freschezza aromatica del vino, dando origine a un finale persistente e vivace."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e siccate. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane.

Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

La vendemmia è iniziata presto con i primi Merlot il 24 agosto, proseguendo fino all'ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono finalmente arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a 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 inferiori ai 25°C per una settimana 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