



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1997

- BOLGHERI DOC ROSSO

75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

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.



IL CLIMA DEL 1997

La primavera è iniziata con temperature mediamente alte che hanno provocato un germogliamento precoce, con un rallentamento vegetale successivo a causa di un gelo improvviso nella metà di Aprile seguito da alcune piogge fino a fine mese. A partire da Maggio, la stagione è stata molto calda ed asciutta per tutta l'estate con temperature superiori alla media raggiungendo i 35°C. La vendemmia, maturata in anticipo, è stata effettuata nella prima decade di Settembre in condizioni ideali e con una maturazione perfetta degli acini e unita a tannini anch'essi maturi. L'annata è risultata eccezionale in termini di qualità (l'uva era concentrata e ben strutturata). Le quantità raccolte, invece, erano mediamente basse dovute alla dimensione degli acini piccoli provocata soprattutto dalla siccità.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno di media capacità, e in parte in tini di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. La macerazione si è protratta per 20-25 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. L'affinamento in barriques è durato 18 mesi dopodiché è stato effettuato l'assemblaggio finale, seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per 6 mesi.