



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2010

- 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

45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

"In un'annata tra le più fresche e tardive degli ultimi anni, Le Serre Nuove dell'Ornellaia esprime una grande qualità aromatica. Taglio equilibrato di Cabernet Sauvignon slanciati e Merlot rotondi e fruttati, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2010 è caratterizzato da intense note fruttate, di tabacco e spezie. Al palato sviluppa una struttura fine ed articolata con tannini setosi ed una grande complessità aromatica, concludendosi in un finale fitto di grande fermezza."

Axel Heinz – Maggio 2012

IL CLIMA DEL 2010

L'annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l'estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti permettendo all'uva di raggiungere la piena maturità. Lo stato perfetto dell'uva è stato garantito dalla corretta gestione dei vigneti e dalla cura in modo particolare delle sfogliature. Il tempo fresco ha invece permesso un ottimo sviluppo della parte aromatica con note fruttate e floreali di grande freschezza. Le vendemmie sono iniziate a metà Settembre ed è proseguita fino al 12 Ottobre per i vitigni più tardivi.

VINIFICAZIONE ED 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 una settimana alla quale è seguita la macerazione per una totale di circa 10 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 primo 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 per altri sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.