



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2016 'LA TENSIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

"Il 2016 rappresenta un'altra annata di grande successo che evidenzia tutte le virtù del clima di Bolgheri: sole abbondante, caldo non eccessivo, un'estate secca che consente all'uva di raggiungere un perfetto livello di maturazione e concentrazione e pioggia sufficiente ad evitare lo stress idrico. Tutti questi elementi combinati ci permettono di ottenere un vino perfettamente maturo e opulento, fermo e intenso; forze opposte creano un senso di profondo vigore che amiamo definire "tensione"."

Axel Heinz - Direttore di tenuta

"Il colore particolarmente scuro e giovane è il preludio di un complesso aroma di mirtillo, spezie e cedro. Al palato appare ricco e denso, bilanciato da una struttura tannica raffinata e solida, ravvivata da un'acidità succosa e brillante."

Olga Fusari - Enologo - Luglio 2018

IL CLIMA DEL 2016

Sulla scia di ciò che sembra essere diventata sempre di più la normalità, anche l'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. La germogliazione ha avuto inizio l'ultima settimana di marzo.

L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Nel mese di maggio, le temperature sono rientrate nella norma, rallentando la crescita e favorendo la fioritura, che ha avuto luogo l'ultima settimana di maggio, periodo caratterizzato da un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona allegazione. L'estate è stata per lo più caratterizzata da una bassa piovosità che ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Anche i tipici temporali che ad agosto accompagnano i giorni di vacanza, sono mancati, facendo sì che la siccità caratterizzasse la prima parte del periodo di raccolta, tuttavia le temperature decisamente più fresche durante la notte hanno permesso alle viti di riprendersi dal caldo del giorno. La maturazione è continuata regolarmente, conferendo all'uva uno straordinario potenziale fenolico e un rapporto zuccheri/acidità bilanciato. La raccolta è iniziata il 24 agosto con i Merlot dei vigneti più giovani. Le scarse piogge di metà settembre hanno permesso di completare la raccolta in condizioni praticamente perfette, con un tempo soleggiato ma moderatamente caldo e con un'irrigazione del terreno sufficiente ad impedire alle viti di andare in blocco di maturazione. La raccolta si è conclusa il 12 di ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot.

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. Nel 2016, oltre alla selezione manuale è stata introdotta quella ottica per aumentare ulteriormente la qualità della selezione. Ogni varietà e ogni parcella è stata vinificata separatamente. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di acciaio inox, in parte in tini di cemento a temperature tra 26-30°C per una settimana, alla quale è seguita la macerazione per un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 20 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 8 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2015 “IL CARISMA” - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della Tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Come per le persone di grande "Carisma" i vini delle grandi annate sanno imporsi in modo naturale senza forzature, il loro equilibrio gli permette di brillare senza avere bisogno di ostentare. L'annata 2015 rispecchia perfettamente questo tratto caratteriale. Nato in una stagione vendemmiale particolarmente bilanciata, Ornellaia 2015 rappresenta una delle grandi versioni di quest'etichetta. Il consueto colore intenso indica un vino di grande struttura e intensità, l'olfatto segue con un fruttato allo stesso tempo maturo e fresco, sottolineato da classiche note balsamiche e speziate. Al palato è ricco, denso e ampio, con un'eccezionale tessitura tannica, fitta e vellutata, di grande raffinatezza, che si allarga in tutta la bocca. Il lungo finale si conclude con una sensazione di fermezza e note finemente speziate.

Axel Heinz - Maggio 2017

IL CLIMA DEL 2015

Dopo la singolare annata 2014 quella del 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da manuale. Dopo un inverno normale, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero, il germogliamento è arrivato puntuale nei primi giorni di aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Dal mese di giugno si è progressivamente manifestato lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, combinata all'assenza di piogge ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Questo tempo fresco ma soleggiato si è mantenuto durante tutto il periodo della vendemmia, consentendoci di vendemmiare con grande lentezza, aspettando che ogni vigneto arrivasse ad un punto perfetto della maturazione, unendo una qualità aromatica fresca e vivace ad una perfetta maturazione fenolica con tannini abbondanti ma setosi e morbidi. Iniziata il 29 Agosto con il Merlot, la vendemmia si è conclusa il 12 ottobre con gli ultimi Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

VINIFICAZIONE ED 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 un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2014 “L’ESSENZA”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia è un cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, espressione fedele di un terroir unico da sempre in armonia con la natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL’ENOLOGO

34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 14% Cabernet Franc, 20% Petit Verdot

“L’annata 2014 di Ornellaia è stata una delle più impegnative di cui abbiamo memoria, tuttavia ci ha consentito di produrre vini di alta qualità in grado di offrire una grande piacevolezza. La maturazione tardiva dell’uva ha permesso al frutto di esprimere al massimo la sua vivacità e la sua freschezza. Ciò che colpisce in particolare è l’elevata qualità dei tannini al palato: setosi, raffinati, senza spigolosità. Questa annata rappresenta il cuore della tenuta, “L’Essenza” di Ornellaia: il suo stile naturale, l’eccezionale qualità del suo terroir e l’abilità di coloro che lavorano nei vigneti e nella cantina.”

Axel Heinz – Direttore della tenuta e enologo

Axel Heinz - Maggio 2015

IL CLIMA DEL 2014

L’annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più particolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con una fioritura puntuale e regolare. Dopo il mese di luglio nella norma, Agosto è stato piovoso e freddo creando condizioni molto difficili per la maturazione dell’uva e incrementando fortemente la pressione di malattie. Il meticoloso lavoro in vigna, operando sfogliature e trattamenti durante tutto il mese di Agosto ha comunque permesso di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve, permettendoci di fare arrivare le uve a settembre e ottobre. Questi due mesi hanno visto delle condizioni perfette con tempo prevalentemente soleggiato e asciutto con ottime condizioni per la maturazione. In fase di raccolta è stata fondamentale la meticolosa selezione dei grappoli, sia in campo - dove in alcuni vigneti abbiamo operato fino a tre passaggi di vendemmia, sia sul tavolo di cernita, così da riempire le vasche soltanto con grappoli perfettamente sani e pienamente maturi.

Il 2014 rappresenta una delle vendemmie più lunghe e tardive in Ornellaia, con i primi Merlot raccolti dal 6 Settembre, ma una grande parte dei vigneti storici – compresi alcuni Merlot – vendemmiati a Ottobre. La conclusione della vendemmia il 22 Ottobre è stata la più tardiva di sempre.

VINIFICAZIONE ED 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 un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l’assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com