



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2022

- BOLGHERI DOC ROSSO

Nasce dagli stessi vitigni, sotto lo stesso cielo, dalla stessa filosofia. Le Serre Nuove dell'Ornellaia è un secondo vino fiero, ha il dono di anticipare il carattere dell'annata del vino simbolo della tenuta e, insieme, di offrire il proprio punto di vista. La gioia del suo sorso si evolve nel tempo aggiungendo all'energia della giovinezza il fascino della maturità.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc Alc. : 14,5% vol.

Nonostante il carattere solare dell'annata Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022 esprime grande eleganza e freschezza. Il vino presenta un colore rosso porpora di grande intensità e al naso sprigiona aromi di frutta nera matura, di spezie e di legno leggermente tostato.

La bocca si apre con un attacco succulento, pieno e poi prosegue su una trama tannica ricca e di una bella densità. Il finale è profumato, morbido e di una grande persistenza. Il vino è immediatamente godibile ma può raggiungere la perfetta maturità in dieci anni.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi.

Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne.

La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

La vendemmia dei rossi è iniziata il 25 agosto con il Merlot, proseguendo a settembre con il Cabernet Sauvignon, per concludersi il 10 ottobre.

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 ad una pigiatura soffice. Dal 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 22-28°C per due settimane alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in tini di acciaio, successivamente i vini sono stati trasferiti 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.