



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Ogni vendemmia è diversa e ad ogni vendemmia il coro dei vitigni di Ornellaia suona una diversa sinfonia. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia esalta le peculiarità di ogni annata, coglie la sua musica naturale e la offre agli ospiti della tenuta: un piccolo concerto privato in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc Alc. : 14,5 % vol

In quest'annata dal potenziale incredibile tutti i vitigni si sono espressi in modo perfetto, ma il Cabernet Sauvignon si è rivelato con una personalità particolarmente elegante.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2020 ha un carattere deciso e si apre al naso con delle note di frutta nera matura. La bocca, delicata ed eterea, si allunga poi su un finale compatto e potente. Questo vino è un bellissimo esempio dell'espressione di un terroir dove il Cabernet Sauvignon si trova completamente a suo agio.

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento, nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese ha lasciato seguito a un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'invaiaura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente.

A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato ad un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne fino a 13°C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. La loro raccolta è avvenuta in sole due settimane per preservare al massimo freschezza e fruttato, appena in tempo per evitare un'improvvisa ondata di caldo in cui il termometro ha segnato fino a 37 gradi, facendo impennare le gradazioni zuccherine per tutte le varietà ancora da vendemmiare, portandoci ad iniziare la raccolta dei Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon dai vigneti giovani già dal 17 settembre.

Verso la fine di settembre un passaggio piovoso ha finalmente riportato le condizioni climatiche nella norma, l'acqua assorbita dai grappoli ha abbassato le gradazioni alcoliche riportandole a valori normali, permettendoci di concludere la vendemmia di Cabernet Sauvignon il 3 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 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.