



ORNELLAIA

## VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT ROSSO

Chaque vendange est différente et le chœur des cépages d'Ornellaia offre une symphonie différente chaque année. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia exalte les singularités de chaque millésime en assemblant la musique de la nature uniquement pour les visiteurs du domaine : un concert privé dans une bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Petit Verdot      Alc. : 14,5 % vol.

Pour ce millésime impacté par des conditions météo particulièrement variables, nous avons assemblé à parts égales le Cabernet Sauvignon et le Merlot, laissant beaucoup de place au Petit Verdot, qui s'est montré exemplaire en cours d'année, affirmant résolument son caractère unique.

Le millésime 2019 de Variazioni in Rosso dell'Ornellaia affiche une superbe robe rubis profond. Généreux et frais en bouche, le vin est solide et compact avec des tannins bien présents. Le Petit Verdot fait ressentir sa présence dans le bouquet captivant de baies et d'épices.

---

### LA SAISON DE CULTURE 2019

Davantage que la plupart des millésimes, l'année 2019 a été caractérisée par un climat très variable, alternant des périodes de froid et de pluie avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur. Après un hiver normal, le débourrement est intervenu pendant la première semaine d'avril. Les conditions fraîches et pluvieuses d'avril et de mai ont ralenti significativement la croissance végétative de la vigne, donnant lieu à un retard de 10 jours de la floraison par rapport aux dates habituelles. Un temps très chaud et sec s'est soudainement manifesté en juin, atteignant des pics de température à 37°C en fin de mois. Les conditions chaudes et ensoleillées se sont maintenues tout au long de l'été, avec des températures supérieures de 2 degrés aux moyennes de saison et 45 jours consécutifs sans pluie. La longue période de temps sec a été interrompue par deux jours de pluie au cours de la dernière semaine de juillet, ramenant la température dans la norme saisonnière, avec des conditions idéales pour la maturation. Les vendanges ont débuté lentement le 5 septembre. Comme d'habitude, nous avons vu une baisse des températures au cours de la dernière semaine de septembre, permettant de préserver une grande finesse assortie d'une belle fraîcheur aromatique. Des conditions ensoleillées sont revenues après un nouvel épisode pluvieux le 21 septembre, ce qui nous a permis d'achever les vendanges des cépages les plus tardifs le 4 octobre.

---

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Les grappes cueillies à la main ont été placées en caissettes de 15 kg, passant ensuite sur double table de tri, avant et après l'éraflage, le tout suivi d'un pressurage léger. Chaque cépage a été vinifié séparément, parcelle par parcelle. Après la fermentation alcoolique en cuves inox à des températures inférieures à 25°C pendant une semaine, la macération a duré environ 10-15 jours. La fermentation malolactique a commencé en cuves inox pour s'achever en barriques (dont 25% de chêne neuf et 75% de fûts d'un vin). Le vin a ensuite été élevé en barriques dans le chai thermorégulé d'Ornellaia pendant environ 15 mois. Après les 12 premiers mois d'élevage, les vins ont été assemblés et réintroduits en barriques pour 3 mois supplémentaires. Le vin a vieilli six mois de plus en bouteilles avant sa commercialisation.