



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2001

- 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

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

"I sentori di frutti rossi e neri maturi ed il grande equilibrio tra i tannini vellutati creano, insieme agli altri elementi strutturali, un vino corposo e con un finale incredibilmente persistente."



IL CLIMA DEL 2001

L'inverno 2001 è stato caratterizzato da temperature miti e precipitazioni superiori alla media, provocando un germogliamento anticipato che si è verificato fra gli ultimi giorni di Marzo ed i primi giorni di Aprile. La primavera, con piogge frequenti e temperature medie, ha portato l'inizio della fioritura a metà Maggio per il Merlot per concludersi alla fine del mese con il Cabernet Sauvignon. L'estate 2001, con temperature nella norma e rare precipitazioni, ha permesso una maturazione omogenea delle uve. All'inizio del mese di Luglio si è effettuato un diradamento del Merlot (ca. 30%) e successivamente del Cabernet Sauvignon (ca. il 10%) per assicurare la maturazione del frutto restante in condizioni ottimali. Il bel tempo ha caratterizzato il periodo della vendemmia con giornate calde ed assolate e notti fresche. La vendemmia ha avuto inizio con la varietà Merlot nei primi giorni di Settembre con i vigneti giovani; è stata quindi interrotta per una settimana per permettere ai tannini dei vigneti più vecchi una perfetta maturazione ed è ricominciata per concludersi a metà mese. La vendemmia del Cabernet Sauvignon è iniziata la terza settimana di Settembre e si è conclusa il 5 di Ottobre.



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg ciascuna e selezionate manualmente prima di essere diraspate e sottoposte ad una leggera pigiatura. La fermentazione alcolica ha avuto luogo parte in tini di legno e parte in tini di acciaio inox, ad una temperatura non superiore ai 30 °C. Ogni varietà ed ogni parcella è stata affinata separatamente. La macerazione si è protratta per 25-30 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques di rovere francese (70% barriques nuove, 30% barriques di secondo passaggio) dove si è conclusa la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è durato per un totale di 18 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina di Tenuta dell'Ornellaia ed ogni varietà è stata affinata separatamente. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, dopodiché il vino è stato reintrodotta nelle barriques per ulteriori 6 mesi. Il vino è stato quindi sottoposto a chiarifica con albume d'uovo prima dell'imbottigliamento a cui ha fatto seguito un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.