



Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC Rosso

“Secondo vino” di Ornellaia, nasce nel 1997 dalla decisione di effettuare un'ulteriore selezione nella fase di assemblaggio dei vini base che danno vita a Ornellaia.

Prodotto in prevalenza dai vigneti più giovani, Le Serre Nuove dell'Ornellaia abbina l'impronta del vino simbolo dell'azienda a caratteristiche di freschezza, accessibilità e morbidezza con una struttura, equilibrio e intensità tipiche del grande terroir di Ornellaia.

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su un 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 una totale di circa 10 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 primo 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 per altri 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia si presenta di colore rubino intenso. All'olfatto si sviluppano note intensamente fruttate e floreali di frutta a bacca rossa e violetta matura ma di grande freschezza, sottolineate da sentori di spezie e caffè. La bocca si presenta sostanziosa, ma allo stesso tempo fine ed elegante, con una tessitura levigata, setosa e intensamente fruttata. Nel lungo finale spunta una benvenuta nota acida con un'ottima fermezza tannica che chiude la bocca con una bella tonicità.

