



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2021

- 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 DELL'ENOLOGO

50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot Alc. : 14,5% vol.

*"Figlio di un'annata che si è rivelata di grande livello e soddisfazione, Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 lascia trasparire la buona qualità tannica e la concentrazione ben dosata che caratterizza i vini di quest'annata.*

*Nel bicchiere sfoggia un brillante colore rosso rubino, con i consueti riflessi porpora. Al naso è fresco, con sentori di pepe rosa e bacche di cipresso, che richiamano la macchia mediterranea.*

*All'assaggio il vino si presenta elegante, con una bella acidità e un finale persistente e sapido che invita al secondo sorso."*

Olga Fusari - Enologo - Aprile 2023

---

### IL CLIMA DEL 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invaiaitura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi del bolgherese hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo.

Settembre è stato caldo e soleggiato e privo di piogge, permettendoci una raccolta "à la carte" per esprimere al massimo il potenziale qualitativo di ogni singolo vigneto.

La vendemmia dei rossi si è svolta sostanzialmente durante il mese di settembre, con il Merlot nelle prime due settimane e gli altri vitigni della tenuta dal 13 settembre, per concludersi il 1° 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.

Axel Heinz - Direttore di Tenuta