



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2010 “LA CELEBRAZIONE”

- 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

53% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

*“Nato in un’annata particolarmente fresca e tardiva, la vendemmia 2010 rappresenta una delle espressioni più eleganti nella storia di Ornellaia. Di colore rubino intenso, sviluppa una grande complessità aromatica con note di frutta a bacca nera, spezie e tabacco. In bocca è fine ma denso con tannini setosi di grande finezza e un fruttato di grande intensità e purezza. Il finale lungo è marcato da una grande freschezza tannica.”*

Axel Heinz - Maggio 2012

---

### IL CLIMA DEL 2010

L’annata 2010 rimarrà nella storia come una delle annate più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento si è infatti osservato un ritardo vegetativo di circa 10 giorni che si è mantenuto fino alla vendemmia. Dopo una primavera piovosa, l’estate calda e asciutta ha garantito uno sviluppo ottimale dei grappoli. Settembre ha visto qualche pioggia interrompere la vendemmia ma non sono mancati ampi momenti soleggiati ed asciutti permettendo all’uva di raggiungere la piena maturità. Lo stato perfetto dell’uva è stato garantito dalla corretta gestione dei vigneti e dalla cura in modo particolare delle sfogliature. Il tempo fresco ha invece permesso un ottimo sviluppo della parte aromatica con note fruttate e floreali di grande freschezza.

Le vendemmia è iniziata a metà Settembre ed è proseguita fino al 12 Ottobre per i vitigni più tardivi.

---

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg ed i grappoli sono stati selezionati su 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 un totale di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di primo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Tenuta dell’Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi.

Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l’assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per altri 12 mesi prima dell’introduzione sul mercato.

*La vendemmia 2010 festeggia il venticinquesimo anniversario di Ornellaia. Il logo celebrativo serigrafato in oro e avorio impreziosisce tutti i formati di Ornellaia 2010.*