

ORNELLAIA



Produtor

Tenuta dell'Ornellaia foi criada por Marchese Lodovico Antinori da família Antinori com a ajuda do enólogo Tibor Gál. A propriedade é adjacente a Tenuta San Guido, produtora da Sassicaia. Está localizada aos pés de Bolgherie e de frente para o mediterrâneo. Durante os meses de verão é agraciada com as brisas do mar, enquanto nos meses de inverno as colinas protegem o vinhedo dos ventos do norte. Ornellaia ficou conhecida por ser a resposta competitiva de Lodovico Antinori a seu primo Nicolo Incisa's Sassicaia e seu irmão mais velho Piero Antinori's Solaia, produtor do também conhecido Solaia. As vinhas da propriedade foram plantadas no ano de 1981 e tendo sua primeira safra produzida em 1985. Em 1987 foi construída uma vinícola moderna e posteriormente foi anexada uma propriedade de 56 hectares no norte de Bolgheri.

Produtor: Tenuta Dell Ornellaia

Safra	2013
País	Itália
Região	Toscana
Sub-Região	Bolgheri Superiore
Volume	750ml
Uvas	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc Petit Verdot
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	14%

Opinião dos Especialistas

Previsto para lançamento em Maio de 2017 o Bolgheri Superiore Ornellaia 2014 reverte a um estilo e personalidade que não temos visto nas últimas safras deste vinho. Ele mostra ter características como elegância e finesse, e é bastante sedoso, lembrando os Ornellaias de antigamente feitos pelo Marchese Lodovico Antinori em meados da década de 1990. Mais do que qualquer outra coisa, isso tem a ver com as características únicas da estação da safra de 2014. Graças à idade avançada das vinhas levando as raízes das a serem extensas a qualidade do fruto foi bem preservado apesar da colheita ter sido tardia. O vinho mostra amora de fruta doce e nuances escuros de groselha. Pimenta, couro e tabaco completam as características. O final de boca revela apenas o suficiente de acidez para assegurar um consumo fácil na janela de 10 ou 15 anos."

94 PONTOS - Robert Parker

Descrição

Ornellaia é o primeiro vinho da casa e o que representa o terroir em sua maior magnitude. Os cachos são colhidos à mão em caixas de 15kg e depois selecionados em uma mesa de classificação dupla, antes e depois do desengace, e finalmente esmagados suavemente. Cada variedade de uva e cada parcela do vinhedo são vinificadas separadamente. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a temperaturas entre 26-30°C por duas semanas, seguidos por 10 a 15 dias de maceração nas cascas. A fermentação malolática acontece principalmente em barricas de carvalho, 70% novas e 30% usadas uma vez apenas. Após estas fases, o vinho permanece por 18 meses em barricas situadas em uma adega com temperatura controlada. Após os primeiros 12 meses de maturação os vinhos são agrupados e então retornam para a barrica para ficar por mais 6 meses. Após o engarrafamento o vinho envelhece por mais 12 meses antes de serem lançados no mercado.