

Tenuta Ornellaia S.p.a.

La Storia di Tenuta dell'Ornellaia inizia nel 1981 quando il fondatore Marchese Lodovico Antinori selezione gli appezzamento di terra a Bolgheri, una regione ancora selvaggia della Maremma toscana, dove piantare Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, i vitigni piu' adattia beneficiare dello straordinario microclima.

La Storia di Tenuta dell'Ornellaia inizia nel 1981 quando il fondatore Marchese Lodovico Antinori selezione gli appezzamento di terra a Bolgheri, una regione ancora selvaggia della Maremma toscana, dove piantare Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, i vitigni piu' adattia beneficiare dello straordinario microclima. Nel 1999 il produttore californiano robert Mondavi entra a far parte dell'azionariato della Tenuta. Successivamente nel 2002, ne diventa proprietario e nella primavera dello stasso anno ne cede il 50% alla Marchesi de' Frescobaldi. Dal 1 aprile 2005 la Marchesi de' Frescobaldi, controllata dalla storica famiglia fiorentina, ha acquisito l'intera proprietà dell' Azienda. Il Team che guida da anni l'azienda in piena autonomia si ispira con coerenza e continuità agli stessi principi che hanno portato in questi anni successo e riconoscimenti alla Tenuta dell' Ornellaia. Telefono: 0565-71811
Fax: 0565-718230 Lista dei vini Prodotti: Ornellaia (Bolgheri Superiore)
65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

Vinificazione: L'uva viene diraspata e pigiata prima di essere introdotta in parte in tini di legno ed in parte in tini di acciaio, dove ha luogo la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. La macerazione si protrae per 20-25 giorni, dopo la quale il vino viene travasato in barriques di rovere francese (60% nuove, 40% di secondo passaggio), dove si conclude la fermentazione malolattica. Ogni varietà ed ogni parcella viene affinata separatamente. Affinamento in barriques 18 mesi, 12 mesi in bottiglia. Le Serre Nuove (Bolgheri Rosso)

80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura di 26-30°C. Ogni varietà e ogni parcella vengono vinificate separatamente. La fermentazione alcolica avviene nei tini di acciaio inox a temperature tra 26-30°C per una settimana alla quale è segue la macerazione per una totale di circa 18 giorni. Fermentazione malolattica nei tini, poi trasferimnto in barriques (25% nuove e 75% di primo passaggio), dove il vino rimane per 17 mesi. Dopo i primi 12 mesi viene effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotta nelle barriques dove trascorrerà altri 5 mesi. Prima di essere messo sul mercato il vino è sottoposto ad un ulteriore invecchiamento di 6 mesi. Masseto (IGT Toscana)

100% Merlot

Vinificazione: Fermentazione alcolica in tini di legno da 65 e 125 hl. Ad una temperatura non superiore a 31°C. Ogni parcella vendemmiata viene vinificata ed assemblata separatamente. Macerazione per 21-28 giorni, poi travaso in barriques nuove dove si conclude la fermentazione malolattica. Affinamento in barriques 24 mesi. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, viene effettuato l'assemblaggio, e il vino è poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 12 mesi. Prima di essere messo sul mercato il vino è sottoposto ad un ulteriore invecchiamento di 12 mesi. Le Volte (IGT Toscana)

40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Vinificazione: Fermentazione separata in piccole vasche di acciaio. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre nelle vasche di acciaio.

La fase di affinamento dura circa 10 mesi in barriques di 2-4 anni, usate in precedenza Masseto e Ornellaia . Il periodo trascorso nelle piccole botti, permette al vino di migliorare la propria struttura ammorbidendo la vivacità dei tannini.