ORNELLAIA

2023

LA VITALITÀ

ORNELLAIA

2023

LA VITALITÀ

L'annata 2023 a Bolgheri è stata caratterizzata da un andamento climatico variabile, ma favorevole nei momenti chiave del ciclo vegetativo.
Tali condizioni hanno consentito una maturazione lenta e regolare delle uve, garantendo concentrazione, freschezza e complessità.
Ne sono derivati vini equilibrati, eleganti e di notevole potenziale espressivo.

ORNELLAIA
2023
LA VITALITÀ
ORNELLAIA
2023
BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE
TOSCANA
10.1 kg
750 ml e
ORNELLAIA
2023
LA VITALITÀ
ORNELLAIA
2023
LAIA

ORNELLAIA

2023

LA VITALITÀ

Dall'annata 2012 di Ornellaia,
un artista conosciuto a livello mondiale,
ispirandosi al carattere scelto per descrivere
le peculiarità di quella annata, realizza
un'etichetta speciale per il formato 750 ml
che veste una bottiglia su sei in ogni cassa.

Marina Abramović è l'artista scelta per
interpretare "La Vitalità", il carattere
di Ornellaia 2023, per la 18ma edizione
di Ornellaia *Vendemmia d'Artista*.

ORNELLAIA
2023
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE
TOSCANA
ORNELLAIA

ORNELLAIA

2023

la Vitalità

BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

55% CABERNET SAUVIGNON, 26% MERLOT, 12% CABERNET FRANC, 7% PETIT VERDOT

Ornellaia nasce dall'incontro tra natura e pensiero. Suoli antichi e complessi dialogano attraverso la sapienza dell'uomo con un microclima delicato che trova nel Mar Mediterraneo eco e specchio. Un lungo affinamento accompagna il grande vino della tenuta alla sua massima espressione rivelandone col tempo la sua finezza, ampiezza e generosità.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati su doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura e sottoposti al termine a una pigiatura soffice. Nel 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 comprese fra 26 e 30°C per una settimana, alla quale è seguita una macerazione di circa 15 giorni, per una permanenza totale in vasca di circa tre settimane. La fermentazione malolattica si è svolta principalmente in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio). Il vino è rimasto in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 18 mesi. Dopo i primi 12 mesi è stato effettuato l'assemblaggio, quindi reintrodotto nelle barriques, dove ha trascorso altri 6 mesi. Il vino rimane in bottiglia per 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un colore di straordinaria intensità: un rosso rubino profondo, vivo e brillante, che lascia subito intuire la sua ricchezza. Al naso si apre con grande espressività, sprigionando aromi intensi di frutta nera matura, tra cui spiccano mirtillo e mora, accompagnati da eleganti note di mandorle tostate e cacao. Con l'evoluzione nel calice, emergono suggestioni di macchia mediterranea che arricchiscono ulteriormente un bouquet di rara complessità. In bocca l'impatto è ampio e avvolgente: il palato si riempie di materia densa e concentrata, ma sorprendentemente vellutata e delicata, animata da una vitalità che dona energia e slancio alla degustazione. La struttura, pur possente, si esprime con morbidezza e finezza, rivelando un perfetto equilibrio. Il finale è lunghissimo, sostenuto da tannini setosi e perfettamente cesellati, che regalano sapidità, gusto e una grande persistenza.
Ornellaia 2023 è un vino figlio di un'annata eccellente, capace di trasmettere con autenticità la forza e l'armonia di un terroir unico, esprimendone appieno il potenziale.

ORNELLAIA
2023
BOLGHERI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO
TOSCANA
ORNELLAIA

ORNELLAIA

BIANCO

2023

BOLGHERI DOC BIANCO

100% SAUVIGNON BLANC

Ornellaia Bianco nasce al fianco del grande vino Ornellaia e traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in legno, per il 30% nuovo e per il 70% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 20°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneaux da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con bâtonnage periodico per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 20 mesi prima dell'immissione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ornellaia Bianco 2023 si presenta con un luminoso colore giallo paglierino, con delicati riflessi verdognoli. Al naso offre un profilo aromatico di notevole complessità: si riconoscono sentori leggeri di frutta esotica, scorze di pompelmo e fiori di pesco, arricchiti da una sottile sfumatura di nocciola tostata che aggiunge eleganza e profondità. In bocca l'attacco è avvolgente e sostenuto da una densità che conferisce una grande rotondità. La vena fresca e sapida, però, bilancia perfettamente la struttura, regalando slancio e persistenza gustativa. Il finale, molto lungo, è attraversato da un'intensa sensazione minerale che ne amplifica l'equilibrio complessivo.

LE SERRE NUOVE
DELL' ORNELLAIA
2024
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

LE SERRE NUOVE
DELL' ORNELLAIA

2024

TOSCANA IGT ROSSO

49% MERLOT, 21% CABERNET SAUVIGNON, 17% PETIT VERDOT, 13% CABERNET FRANC

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.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti.
A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'invaiatura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità. Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità.
In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg e i grappoli sono stati selezionati manualmente su un doppio tavolo di cernita prima e dopo la diraspatura. È seguita una selezione ottica al termine della quale i grappoli sono stati sottoposti ad una pigiatura soffice. 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 22-26°C per circa dieci giorni alla quale è seguita la macerazione di circa 10-15 giorni. La fermentazione malolattica si è svolta in parte in tini di acciaio e in parte in barriques. Il vino è affinato in barriques nella cantina di Ornellaia a temperatura controllata per un periodo di circa 15 mesi (30% nuove e 70% di secondo e terzo passaggio). Dopo i primi 8 mesi è stato effettuato l'assemblaggio e quindi reintrodotto nelle barriques dove ha trascorso altri 7 mesi.
Il vino rimane in bottiglia sei mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2024 si presenta con un colore intenso e profondo, impreziosito da riflessi violacei che ne esaltano la giovinezza. Il naso è ampio ed espressivo, caratterizzato da una ricca trama di frutti rossi, lampone e ribes in evidenza, accompagnata da delicate sfumature floreali e da leggere note speziate che aggiungono complessità al profilo aromatico. Al palato colpisce per la sua croccantezza e per la vibrante freschezza. La bocca è equilibrata, dinamica, sostenuta da una bella densità e da una trama tannica elegante che accompagna il finale con lunghezza, persistenza e continuità fruttata. Un vino di grande piacevolezza e bevibilità, che esprime con precisione il carattere fresco e luminoso dell'annata 2024.

LE VOLTE
DELL' ORNELLAIA
2024
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Le Volte
dell' Ornellaia

2024

TOSCANA IGT ROSSO

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT

Immediatamente piacevole, versatile e spensierato, Le Volte dell'Ornellaia racconta una storia di convivialità. Attraverso questo rosso brillante, si inizia a entrare nel mondo di Ornellaia e a condividere con semplicità quella passione per la qualità che qui si respira quotidianamente e che si ritrova in ogni sorso.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti. A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'invaiatura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità.
Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità.
In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione è stata fatta separatamente in piccole vasche di acciaio rispettando le differenti caratteristiche varietali durante le fasi della fermentazione. Alla fermentazione alcolica è seguita la fermentazione malolattica, sempre in vasche di acciaio. La fase di affinamento è durata 10 mesi in parte in barrique, usate in precedenza per Ornellaia, l'altra parte in vasca, per ottenere un perfetto bilanciamento tra struttura tannica ed espressione fruttata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Volte dell'Ornellaia 2024 si presenta con un colore porpora vivace e brillante. Al naso emergono frutti rossi freschi, come la ciliegia e la fragolina di bosco, accompagnati da eleganti note mentolate che donano freschezza e profondità aromatica. In bocca l'attacco è soave, sostenuto da una struttura decisa ma al contempo delicata ed elegante. La beva è armoniosa e bilanciata: il vino unisce complessità e succosità, risultando piacevolmente bevibile senza perdere struttura e carattere.

POGGIO
ALLE GAZZE
DELL' ORNELLAIA
2024
TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Poggio alle Gazze dell' Ornellaia 2024

TOSCANA IGT BIANCO

55% SAUVIGNON BLANC, 40% VERMENTINO, 3% SEMILLON, 2% VIOGNIER

Orizzonte sul Mediterraneo e radici ben piantate nella più profonda identità di Ornellaia. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia rivela con freschezza e caparbietà un genius loci che sa essere delicato come una brezza e contemporaneamente sontuoso e sicuro di sé.

IL CLIMA DEL 2024

Il 2024 si presenta come una annata precoce e promettente. Il ciclo vegetativo è iniziato abbastanza presto, favorito dalle condizioni miti e piovose della prima parte dell'anno, che hanno garantito un ottimo apporto idrico ai vigneti. Anche nei mesi successivi, le piogge abbondanti hanno continuato a sostenere lo sviluppo delle piante, rendendo però la gestione dei vigneti particolarmente impegnativa e richiedendo grande attenzione nella cura dei vigneti. A partire dalla fine di giugno, l'arrivo di giornate calde e soleggiate ha creato le condizioni ideali per una vendemmia di grande qualità. Le viti hanno progressivamente rallentato la loro crescita, mostrando poco vigore nel momento perfetto: durante l'invaiatura, a fine luglio, fase cruciale per concentrazione e aromaticità. Questo periodo caldo e asciutto è stato interrotto a metà agosto da alcuni temporali localizzati, che hanno portato piogge variabili nei diversi vigneti, permettendo alle uve di completare la maturazione nelle migliori condizioni. Da inizio settembre, un'alternanza di giornate soleggiate e fresche, occasionalmente piovose, ha accompagnato il raccolto fino alla sua conclusione, riequilibrando naturalmente la concentrazione degli acini senza compromettere la loro sanità. In sintesi, il 2024 si conferma un'annata equilibrata e dinamica, con una bella freschezza e pronta a dare vini eleganti e aromaticamente intensi.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento, in anfora e Wine Globe (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 20°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 8 mesi sulle fecce con bâtonnage scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 8 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un giallo paglierino intenso, illuminato da riflessi decisi che ne esaltano la vivacità. Al naso colpisce per l'espressività e l'intensità aromatica: emergono note esuberanti di mango, di fiori di campo e di mandorla, che regalano tante sfaccettature diverse al profilo olfattivo. In bocca l'attacco è accattivante, caratterizzato da una piacevole morbidezza. La trama gustativa, ricca e piena, trova equilibrio nella bella acidità che accompagna la beva con freschezza. Il finale persistente si chiude con richiami floreali di acacia e rosa, che danno un tocco di eleganza.

Eligo
DELL' ORNELLAIA
GRAPPA RISERVA
Eligo
DELL' ORNELLAIA
GRAPPA RISERVA

Eligo

DELL' ORNELLAIA

ELIGO DELL'ORNELLAIA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva è ottenuta dalle vinacce di Ornellaia e invecchiata esclusivamente in botti di proprietà dell'azienda; il rigoroso processo di selezione delle uve nel vitigno e nella fase di produzione è fondamentale per la distillazione di questa Grappa di qualità superiore.
Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva è espressione della filosofia di Ornellaia, secondo cui un processo rigoroso di selezione delle uve nel vigneto e in ogni fase della produzione sono fondamentali per creare la migliore qualità possibile.
Con l'arrivo dell'autunno, dopo che i vini dell'Ornellaia sono stati trasferiti nelle botti di rovere francese per l'affinamento, le vinacce vengono affidate a una distilleria artigianale nel cuore della campagna toscana. Qui il mastro distillatore, forte delle proprie competenze, estrae il delicato cuore aromatico dalle bucce di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot. Dopo la paziente distillazione in piccoli alambicchi di rame, la grappa viene affinata per almeno tre anni - un tempo doppio rispetto a quanto previsto per ottenere una Grappa Riserva - nelle botti di proprietà di Ornellaia. Viene poi assemblata con le riserve delle annate precedenti per ottenere maggiore ampiezza e carattere. Per garantirne l'artigianalità, la grappa è distillata, assemblata e imbottigliata nella stessa distilleria.
Con i suoi aromi, la trama setosa e le splendide sfumature dorate, Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva si distingue per l'origine e lo stile unici, ispirati alla natura e perfezionati dall'uomo.

ORNELLAIA

2023

LA VITALITÀ