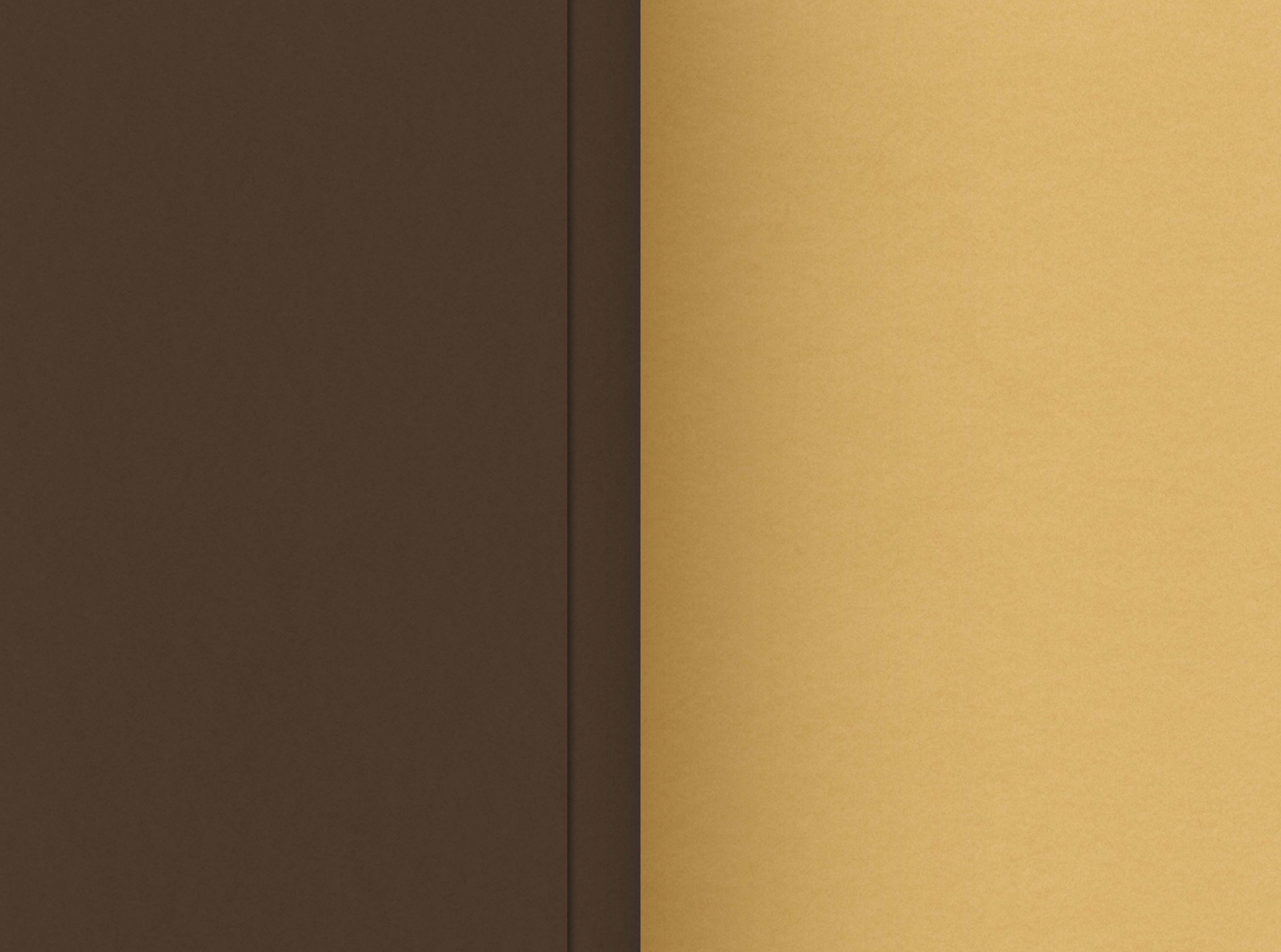




ORNELLAIA





*Fin dal primo istante, Ornellaia si è dedicata alla produzione di uno dei migliori vini al mondo, considerando questa ricerca dell'eccellenza come parte della sua identità toscana.*

*Lo stile di Ornellaia è plasmato dalla vicinanza di Bolgheri al mare e dalla passione di tutti coloro che vi lavorano.*









## LA TENUTA

---

Ornellaia si estende ai piedi delle colline che si affacciano sulla costa mediterranea vicino a Bolgheri. A differenza del resto della denominazione, la maggioranza dei vigneti di Ornellaia si trova sulle colline sopra e intorno al paese. Oltre alla luce solare diretta, i vigneti beneficiano del riflesso della luce sul mare e di un eccezionale microclima che contribuisce a far emergere il carattere mediterraneo dei vini. Il primo vigneto di Cabernet a Castiglioncello di Bolgheri fu piantato nel 1944. Ci sono voluti molti anni per riconoscere che vitigni come il Cabernet e il Merlot sono perfettamente adatti al clima locale, dove assumono un'espressione mediterranea. Con la nascita di Ornellaia la reputazione di Bolgheri come terroir unico è cresciuta in tutto il mondo. La certificazione DOC è stata rapidamente riconosciuta nel 1994.









## FILOSOFIA DI PRODUZIONE

---

Il nostro obiettivo è quello di cogliere il grande terroir della tenuta nella complessità di tutte le sue sfaccettature. La ricerca dell'eccellenza e dell'innovazione, nell'ottica di reinterpretare la tradizione, rappresenta il pilastro della nostra filosofia.

In Ornellaia crediamo fermamente che un grande vino possa essere fatto solo con un'elevata precisione nella raccolta dell'uva al momento giusto, in base alle condizioni climatiche di quel particolare anno. Ci affidiamo a una paziente osservazione del vigneto e a una meticolosa degustazione delle bacche per trovare il momento in cui le uve esprimono il loro pieno potenziale aromatico e sviluppano la ricca e setosa trama dei tannini, mantenendo allo stesso tempo freschezza e brillantezza.

Ogni vigneto viene trattato singolarmente, mentre l'uva è soggetta a una doppia selezione per confermare la qualità dei grappoli e rimuovere ogni singolo tralcio di vegetazione.





## IN CANTINA

---

La cantina è la continuazione del vigneto. Anche qui ogni vigneto è trattato individualmente, vinificato separatamente, con l'obiettivo di esprimere il carattere specifico della sua parcella. Ancora una volta il palato è il nostro strumento principale; la degustazione quotidiana dei vini in fermentazione ci permette di definire in modo adeguato il tempo di estrazione e macerazione per ciascuno dei 70-80 vini base. Questi maturano separatamente in piccole botti di rovere francese prima di essere selezionati e miscelati per ottenere un sottile equilibrio tra il carattere specifico dell'annata e la sensuale eleganza di Ornellaia.







## SOSTENIBILITÀ

---

La viticoltura sostenibile è parte integrante della nostra filosofia di produzione e si fonda sulla longevità economica delle strutture e dei territori, sulla produzione di qualità e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici e paesaggistici dell'area di Bolgheri.

In Ornellaia il concetto di sostenibilità ambientale, inteso come impiego della naturale fertilità del suolo, è identificabile in diverse pratiche e interventi limitati messi in atto nei nostri vigneti, con l'obiettivo di promuovere la biodiversità delle specie coltivate. Tra questi, la gestione protettiva del suolo per mantenerne la sua integrità e fertilità, la gestione della pianta guidata verso l'autoregolazione e l'adozione di sistemi di difesa a basso impatto ecologico che stimolino le difese naturali della vite. La riduzione al minimo degli interventi e degli input esterni sia in vigna che in cantina permette di esaltare al massimo il "terroir" e la capacità d'espressione di ogni singolo vigneto. Tutto ciò è possibile grazie a un patrimonio umano di inestimabile importanza, che ogni giorno cresce grazie alla valorizzazione del personale interno e della sua adeguata formazione.





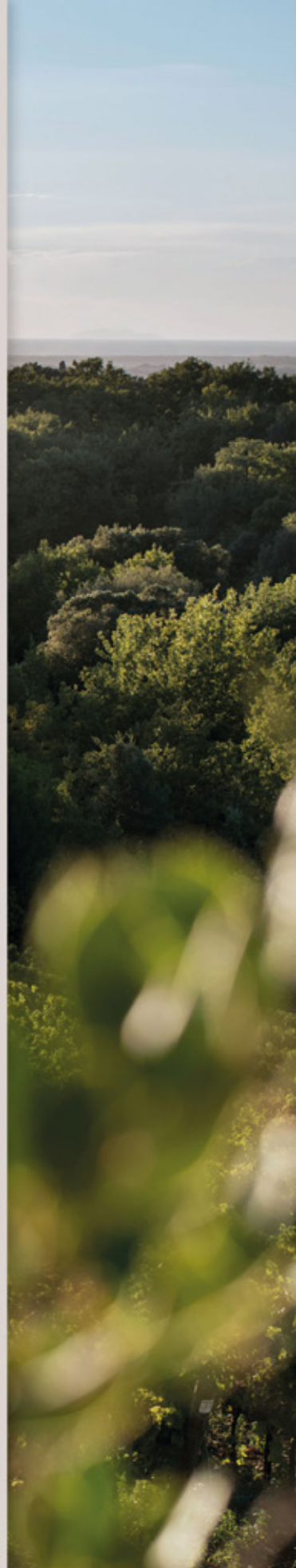


## COMBINAZIONE UNICA

---

La fresca brezza marina sfiora i vigneti durante i mesi estivi, permettendo una maturazione lenta delle uve e portando freschezza ai vini. Durante l'inverno le colline proteggono i vigneti dai venti freddi del nord. Ornellaia ritiene che i vini debbano essere l'espressione più vera del terroir da cui provengono. La grande varietà del suolo – di origine marina, alluvionale o vulcanica – si unisce alla conformazione del terreno per creare un mosaico molto diversificato di micro-terroirs, identificabili in più di 70 parcelle distinte.

Questo spiega come Ornellaia possa coltivare sia vitigni rossi che bianchi, ottenendo complessità e ricchezza in tutti i suoi vini.





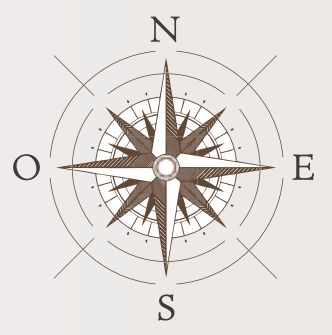
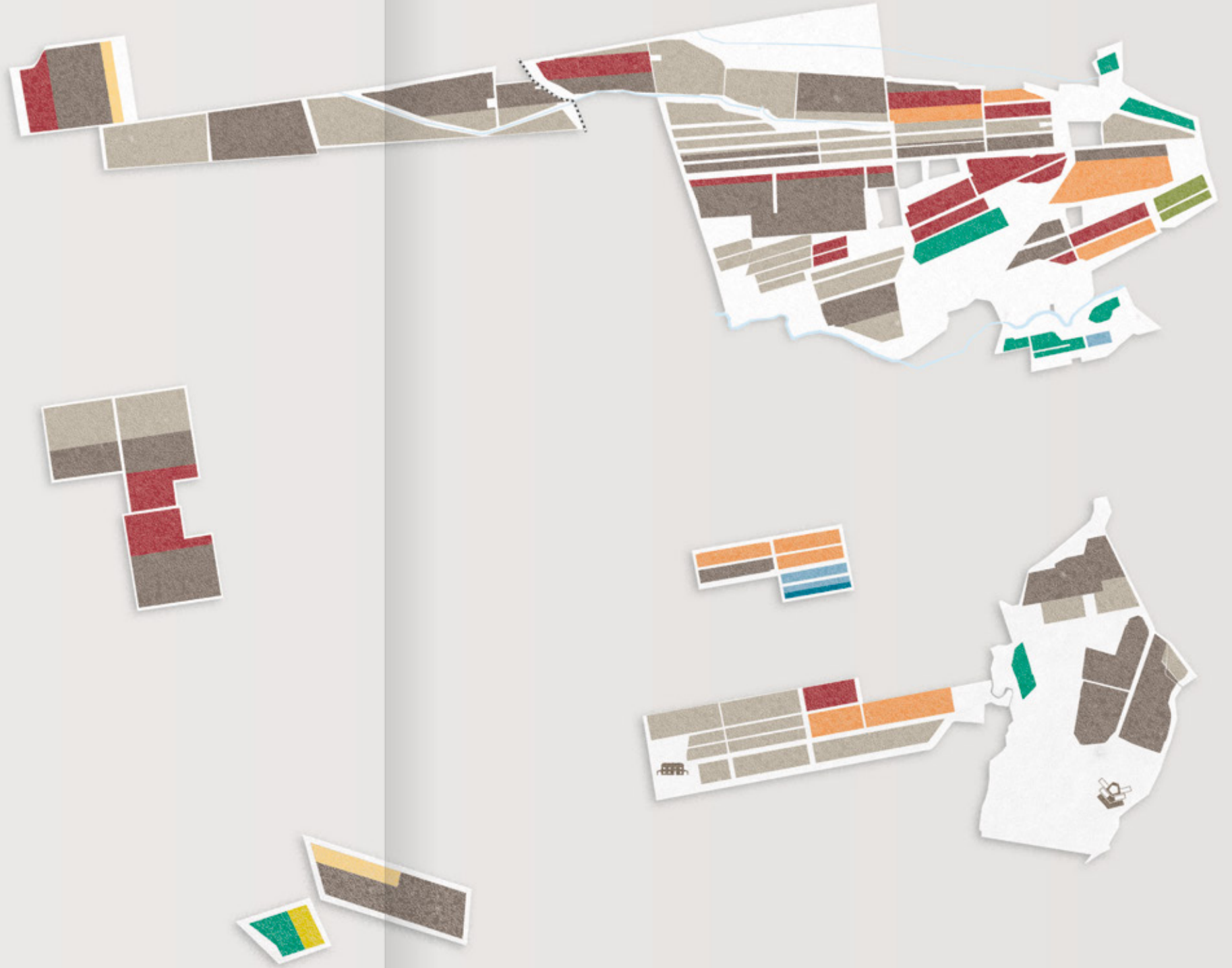




# I VIGNETI DI ORNELLAIA

---

- CABERNET SAUVIGNON
- MERLOT
- CABERNET FRANC
- PETIT VERDOT
- MONTEPULCIANO
  
- SAUVIGNON BLANC
- VERMENTINO
- VIOGNIER
- PETIT MANSENG
- SEMILLON
- VERDICCHIO





## ORNELLAIA

BOLGHERI DOC SUPERIORE

*Cabernet Sauvignon - Merlot*

*Petit Verdot - Cabernet Franc*

Ornellaia è una cuvée di Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc, ed espressione fedele del nostro terroir unico, sviluppato in armonia con la natura.

La prima annata risale al 1985.

È un vino di grande longevità, ben equilibrato, caratterizzato da una sensuale eleganza e dalla delicatezza dei tannini.

Dal colore scuro rosso rubino, ha evidenti note fragranti di bacche mature, con spezie della macchia mediterranea.

Corposo e strutturato, i frutti maturi al palato sono sostenuti da tannini vellutati di straordinaria finezza, con una sorprendente e vivace freschezza e un finale persistente.



Formati disponibili:

0,375L - 0,750L - 1,5L - 3L - 6L

## ORNELLAIA BIANCO

TOSCANA IGT BIANCO

*Sauvignon Blanc - Viognier*

Ornellaia Bianco è il risultato del desiderio della tenuta di tradurre le proprietà eccezionali del suo terroir non solo in vini rossi, ma anche in questo vino bianco proveniente da tre specifici vigneti esposti a nord.

Di color oro brillante, al naso esprime complessi aromi di frutta esotica con una forte mineralità. Al palato è corposo con una buona acidità che conferisce al vino un ottimo equilibrio, con una sensazione di salivazione sul finale.



Formati disponibili:

0,750L - 1,5L



## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA

BOLGHERI DOC ROSSO

*Merlot - Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc - Petit Verdot*

Ottenuto prevalentemente dai vigneti più giovani della tenuta e prodotto con la stessa passione e attenzione ai dettagli riservata a Ornellaia, Le Serre Nuove dell'Ornellaia combina generosità e profondità di sapore con una personalità coinvolgente e brillante. La prima annata risale al 1997.

È un vino raffinato che può essere apprezzato immediatamente o invecchiato grazie alla sua buona capacità evolutiva.

Di un color rubino di media intensità, al naso sviluppa aromi di frutta fresca e bacche rosse con gradevoli note di spezie.

Al palato è di peso medio con tannini morbidi e setosi, con un finale pulito e vivace.



Formati disponibili:  
0,750L - 1,5L - 3L - 6L

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA

TOSCANA IGT BIANCO

*Sauvignon Blanc - Viognier - Vermentino - Verdicchio*

Con la sua prevalenza di Sauvignon Blanc, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo raffinato stile mediterraneo alla posizione unica della tenuta sulla costa toscana. Mostra una struttura ampia e note di frutta matura pur mantenendo una grande finezza.

È un vino pieno di freschezza, con un intenso color paglierino. Al naso esprime raffinate note di agrumi maturi, frutta esotica matura e fiori bianchi. Al palato la sua robusta struttura si unisce a una sensazione succosa, evolvendosi in un finale fresco e pulito.



Formati disponibili:  
0,750L - 1,5L



Formati disponibili:  
0,750L - 1,5L - 3L - 6L

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA

TOSCANA IGT ROSSO

*Prevalentemente Merlot*

Le Volte dell'Ornellaia unisce un'espressione mediterranea di generosità a piacevolezza e complessità, rispecchiando la filosofia di Ornellaia. Le Volte dell'Ornellaia è il primo passo nella famiglia di Ornellaia, un vino pregiato per coloro che amano il vino in maniera spontanea, senza bisogno di cerimonie.

La prima annata risale al 1991.

Colore rubino intenso e croccanti e fresche note fruttate; con una tessitura idealmente carnosa, sostenuta da tannini setosi e levigati.







## ORNUS DELL' ORNELLAIA

TOSCANA IGT BIANCO

*Petit Manseng*

Ornus dell'Ornellaia, frutto di una vendemmia tardiva, è un vino prodotto in quantità estremamente limitata, capace di conferire una nuova dimensione alla tenuta. In alcune annate il piccolissimo vigneto "Palmetta" offre le condizioni perfette per la produzione di questo esclusivo vino dolce.

Il nome Ornus dell'Ornellaia si ispira al 'Fraxinus Ornus', nome latino dell'orniello, l'albero a cui si deve il nome di Ornellaia. Una pianta tipica della macchia mediterranea, detta anche 'albero della manna' per la sua linfa preziosa di biblica memoria, usata nell'antichità come dolcificante. L'orniello o 'Fraxinus Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

---

Formati disponibili:  
0,375L



## ELIGO DELL' ORNELLAIA

GRAPPA RISERVA

Eligo dell'Ornellaia - Grappa Riserva ottenuta dalle vinacce dell'Ornellaia e invecchiata esclusivamente nelle sue botti, illustra come un processo di selezione senza compromessi in vigna e in cantina sia fondamentale per la distillazione di una grappa di qualità superiore. Con i suoi aromi delicati, la trama setosa e il bel colore dorato, Eligo dell'Ornellaia Grappa Riserva si distingue per l'origine e lo stile unico, ispirati alla natura e perfezionati dall'uomo. 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 provenienti da Ornellaia.

---

Formati disponibili:  
0,500L





## OLIO DELL'ORNELLAIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'Olio dell'Ornellaia esprime le straordinarie qualità del terroir unico di Ornellaia e il suo legame armonioso con la natura.

Limpido e di colore verde intenso, all'olfatto mostra profumi delicati e avvolgenti di erbe aromatiche. Il gusto deciso e armonico, con note di mandorla, è leggermente piccante e amaricante di oliva raccolta al giusto grado di maturazione.

L'Olio Extra Vergine di Oliva dell'Ornellaia è ottenuto dalla spremitura di olive provenienti da circa 2000 piante, in gran parte secolari, che dimorano all'interno della tenuta.

Nei nostri oliveti si coltivano varietà come il Frantoio, il Moraiolo e il Leccino ma anche varietà più locali come il Gremignolo di Bolgheri, l'Olivastro di Suvereto e la varietà Ornellaia che ha preso il nome dal podere attorno al quale oggi si sviluppa la tenuta.



---

Formati disponibili:  
0,500L





## ORNELLAIA ARCHIVIO STORICO

---

Scoprire le sfumature e il carattere che le vendemmie esprimono nel tempo è uno dei grandi piaceri del vino. Così come Ornellaia si evolve con il passare degli anni, altrettanto fanno i suoi vini maturando silenziosamente in cantina giorno dopo giorno.

Le bottiglie di *Ornellaia Archivio Storico* hanno riposato indisturbate dalla nascita, in perfette condizioni di conservazione, nell'archivio rinnovato dagli architetti fiorentini Guicciardini e Magni nel 2018.

Il numero di bottiglie custodite in archivio è estremamente limitato e permette al collezionista uno sguardo irripetibile sulla storia di Ornellaia, un'occasione molto rara e speciale. A garanzia dell'unicità di queste bottiglie è stata creata una speciale etichetta *Ornellaia Archivio Storico*, oltre a una cassa in legno singola e un Prooftag™ che ne certifica la provenienza.









## ORNELLAIA VENDEMMIA D'ARTISTA

---

*Vendemmia d'Artista* celebra il carattere esclusivo di ogni annata di Ornellaia.

A partire dall'uscita di Ornellaia 2006, un artista contemporaneo conosciuto a livello mondiale, firma un'opera d'arte per la tenuta e una serie di etichette in edizione limitata, ispirandosi al carattere identificato dall'enologo per descrivere le peculiarità della nuova annata.

111 grandi formati di cui 100 Doppio Magnum da 3L, 10 Imperiali da 6L e una Salmanazar da 9L sono venduti e battuti all'asta per raggiungere le cantine dei fortunati collezionisti e, dal 2019, le donazioni raccolte saranno devolute alla Fondazione Solomon R. Guggenheim a sostegno del programma Mind's Eye, dedicato al supporto di adulti con disabilità.

Dal 2012 il progetto *Vendemmia d'Artista* si è esteso ad ogni cassa di Ornellaia (contenente sei bottiglie da 750ml) in cui una bottiglia su sei si veste di un'etichetta speciale disegnata dall'artista.



ESEMPLARI  
UNICI DI  
SALMANAZAR  
DALL'ANNATA  
2006 AL 2017

IN ALTO  
DA SINISTRA

2006 L'ESUBERANZA  
Luigi Ontani

2007 L'ARMONIA  
Ghada Amer  
e Reza Farkhondeh

2008 L'ENERGIA  
Rebecca Horn

2009 L'EQUILIBRIO  
Zhang Huan

2010 LA CELEBRAZIONE  
Michelangelo Pistoletto

2011 L'INFINITO  
Rodney Graham

IN BASSO  
DA SINISTRA

2017 SOLARE  
Tomás Saraceno

2016 LA TENSIONE  
Shirin Neshat

2015 IL CARISMA  
William Kentridge

2014 L'ESSENZA  
Ernesto Neto

2013 L'ELEGANZA  
Yutaka Sone

2012 L'INCANTO  
John Armleder

## SOLOMON R. GUGGENHEIM FOUNDATION

### PROGRAMMA "MIND'S EYE"

Dal 2009 Ornellaia ha destinato il ricavato delle aste di beneficenza di *Vendemmia d'Artista*, battute con generosa partecipazione da Sotheby's, a favore di fondazioni d'arte e musei in tutto il mondo.

Dal 2019 il progetto Ornellaia *Vendemmia d'Artista* raccoglie fondi per sostenere l'innovativo programma "Mind's Eye" (L'occhio della mente) della Fondazione Solomon R. Guggenheim.

Questo progetto, creato dal dipartimento di educazione Guggenheim, aiuta le persone non vedenti o ipovedenti a sperimentare l'arte attraverso l'utilizzo di tutti i sensi. Questo favorisce lo sviluppo di impressioni creative, connessioni emotive e ricordi, la cui percezione dura nel tempo.

Come nell'arte, anche l'apprezzamento dei grandi vini richiede il coinvolgimento di tutti i sensi: proprio la condivisione di questa idea ha indotto Ornellaia a sostenere la crescita di questo particolare progetto.

Le donazioni raccolte attraverso Ornellaia *Vendemmia d'Artista* consentono al Guggenheim Museum di sviluppare ulteriormente il progetto e far sì che la sua eccellenza continui a guidare la programmazione museale a favore delle persone non vedenti o ipovedenti.





ESEMPHARI  
UNICI DI  
SALMANAZAR  
DALL'ANNATA  
2006 AL 2017

IN ALTO  
DA SINISTRA

2006 L'ESUBERANZA  
Luigi Ontani

2007 L'ARMONIA  
Ghada Amer  
e Reza Farkhondeh

2008 L'ENERGIA  
Rebecca Horn

2009 L'EQUILIBRIO  
Zhang Huan

2010 LA CELEBRAZIONE  
Michelangelo Pistoletto

2011 L'INFINITO  
Rodney Graham

IN BASSO  
DA SINISTRA

2017 SOLARE  
Tomás Saraceno

2016 LA TENSIONE  
Shirin Neshat

2015 IL CARISMA  
William Kentridge

2014 L'ESSENZA  
Ernesto Neto

2013 L'ELEGANZA  
Yutaka Sone

2012 L'INCANTO  
John Armleder







## OSPITALITÀ

---

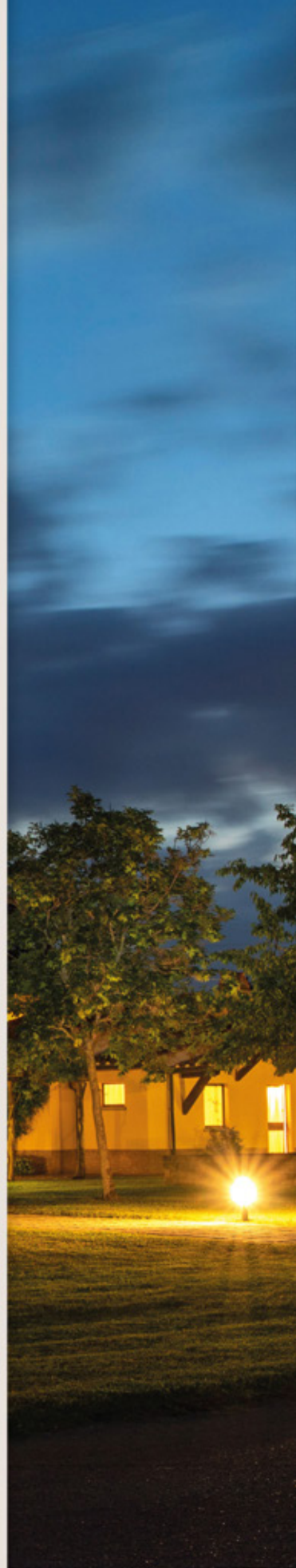
Le nostre guide accolgono il visitatore in Ornellaia accompagnandolo alla scoperta della tenuta, tra i filari di vigneti, i campi di ulivi e la cantina.

Una passeggiata in un luogo magico in cui la generosità della natura e la creatività umana emergono con forza anche nelle opere d'arte contemporanea dislocate lungo il percorso, nate dal progetto *Vendemmia d'Artista*.

Si raggiunge quindi la barricaia, dove il rovere francese custodisce e affina i vini base che daranno vita a Ornellaia e Le Serre Nuove dell'Ornellaia, il nostro secondo vino.

La visita termina con la degustazione guidata dell'annata in corso dei vini della tenuta.

I nostri spazi possono anche ospitare eventi esclusivi.









# RISTORANTE ORNELLAIA

---

## ZURIGO

Ornellaia ha aperto il suo primo ristorante a Zurigo nell'Aprile del 2018.

L'idea è nata insieme a Bindella, importatore di Ornellaia sin dalla prima annata e ambasciatore in Svizzera, riconosciuto anche come operatore nella ristorazione d'eccellenza.

Due realtà la cui filosofia di produzione converge nell'ideale comune della qualità, non potevano che dar vita ad un ambiente unico in cui le competenze nei campi dell'ospitalità e dei grandi vini permettono un'esperienza esclusiva.

Questa magia avviene a pochi passi dalla Bahnhofstrasse, una delle più lussuose ed esclusive strade della città.

Il locale riflette lo spirito audace ed elegante di Ornellaia e la familiarità toscana. La carta dei vini propone vini d'annata e rari provenienti dall'Archivio Storico di Ornellaia e bottiglie altrimenti reperibili solo nelle aste internazionali.











ORNELLAIA

Località Ornellaia, 191  
Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci - Livorno - Italia  
T. +39 0565 71811 info@ornellaia.it  
www.ornellaia.com



