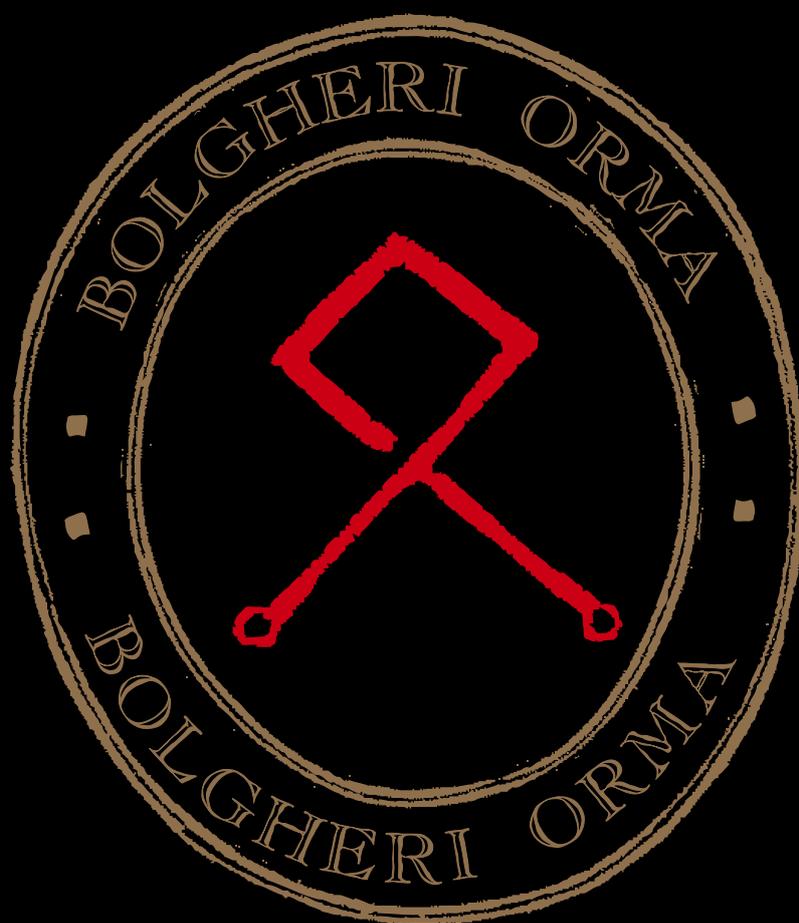


AOLA
DI
ORMA



BOLGHERI SUPERIORE

Via Bolgherese Castagneto Carducci

2021



AOLA DI ORMA

BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.

100% Cabernet Franc

Il desiderio di esprimere le qualità eccezionali di questi luoghi unici è stato al centro della filosofia di Orma fin dall'inizio. Aola di Orma è un Cabernet Franc in purezza, espressione fedele di un terroir unico, da sempre in armonia con la natura. Abbiamo scelto di produrre questo Bolgheri Superiore, con la prima annata 2020, per evidenziare lo straordinario potenziale di una particella a nord della via bolgherese. Il terreno è particolarmente vocato per il Cabernet Franc: le radici di questa particella si fanno strada in uno strato di argilla, risalente a milioni di anni fa. In quello che un tempo era un fondale marino, si trovano oggi le tracce, minerali e fossili, di una vita passata. Questo ci permette di indagare ancora più in profondità i segreti racchiusi in questo terroir. La particella è esposta a sud ovest su un terreno minerale composto soprattutto da argilla e ghiaia, con una piccola parte di sabbia. E' estremamente luminosa, beneficia delle brezze marine che favoriscono una maturazione ideale delle uve che donano al vino note più austere.

The desire to express the exceptional qualities of this unique place is the Orma's philosophy from the very beginning. Aola di Orma is a Cabernet Franc, a faithful expression of a unique terroir that has always been in harmony with nature. We chose to produce this Bolgheri Superiore, with the first 2020 vintage, to highlight the extraordinary potential of a parcel vocated in the north of the Bolgheri road. The soil is particularly suited for Cabernet Franc: the roots of this parcel make their way through a layer of clay, dating back millions of years. Where there was once a seabed, there are now traces, mineral and fossil, of a past life. This allows us to investigate even deeper the secrets held within this terroir. Facing southwest on a mineral soil composed mainly of clay and gravel, with a small part of sand. The plot is extremely bright, benefiting from sea breezes that promote ideal ripening of the grapes, more complex notes.





ORMA

AOLA
DI
ORMA



BOLGHERI SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021

Via Bolgherese Castagneto Carducci

ORMA

AOLA DI ORMA

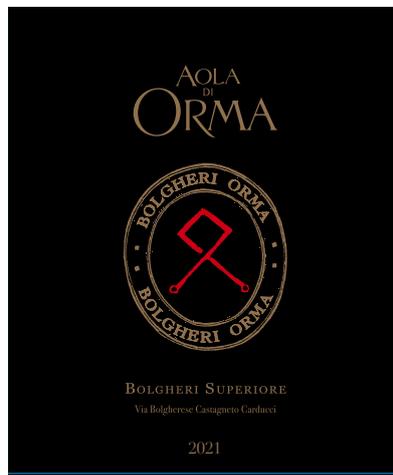
CLIMA E VENDEMMIA

Bolgheri e la Costa Toscana hanno vissuto un inverno mite come di consuetudine, con piogge e basse temperature, fattori importanti per la viticoltura in quanto preparano i vigneti alla partenza di primavera. Il germogliamento è avvenuto nel mese di Aprile, sollecitato da temperature calde. Lo sviluppo delle piante è stato rapido e ben equilibrato. Una volta formati i grappoli d'uva, inizia lo sviluppo dei medesimi, protetti dalle foglie che li ombreggiano, creando un microclima ottimale per la maturazione che è stata netta e ben riuscita per il Cabernet Franc, un paio di settimane più tardi. Quest'annata di finezza ed eleganza esalta un territorio e le sue caratteristiche principali.

CLIMATE AND VINTAGE

Bolgheri and the Tuscan Coast experienced a mild winter as usual, with rainfall and low temperatures, important factors for viticulture as they prepare the vineyards for the spring start. Sprouting occurred in April, urged on by warm temperatures. Plant development was rapid and well balanced. Once the grape clusters were formed, their development began, protected by the leaves that shaded them, creating an optimal microclimate for ripening, which was sharp and successful for Cabernet Franc a couple of weeks later. This vintage of finesse and elegance enhances a territory and its main characteristics.





Denominazione
Bolgheri Superiore DOC

Zona di Produzione
Bolgheri – Toscana

Anno di vendemmia
2021

Vitigni
100% Cabernet Franc

Esposizione
Sud-Ovest

Età media dei Vigneti
15 -20 anni

Altitudine
60 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento
Alberello e cordone speronato

Numero di ceppi per Ha
7800

Produzione per Ha
38 HI

Vinificazione
La fermentazione è condotta a temperatura controllata e le uve rimangono in macerazione per circa 1 mese

Maturazione
Circa 18 mesi in barriques di rovere francese

Affinamento in Bottiglia
6 mesi

Colore
Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo
Concentrazione di frutta rossa si alternano a note di peperone giallo in perfetto equilibrio con elementi speziati

Sapore
In bocca vino di grande concentrazione, morbido, vellutato perfettamente bilanciato con la trama tannica.

Gradi alcolici
14% vol.

Temperatura di Servizio
16°C

Accostamenti
Carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate

Classification
Bolgheri Superiore DOC

Production Area
Bolgheri – Tuscany

Vintage
2021

Varieties
100% Cabernet Franc

Exposition
South-West

Vineyards Average Age
15 - 20 years

Altitude
60 meters above sea level

Cultivation System
Bush vine and spurred cordon

Number of vine per Ha3
7800

Production per Ha
38 HI

Vinification
Fermentation is conducted at a controlled temperature and the grapes macerate for about 1 month

Aging
18 months in small barrels

Bottle aging
6 months

Colour
Intense ruby red with hints of violet

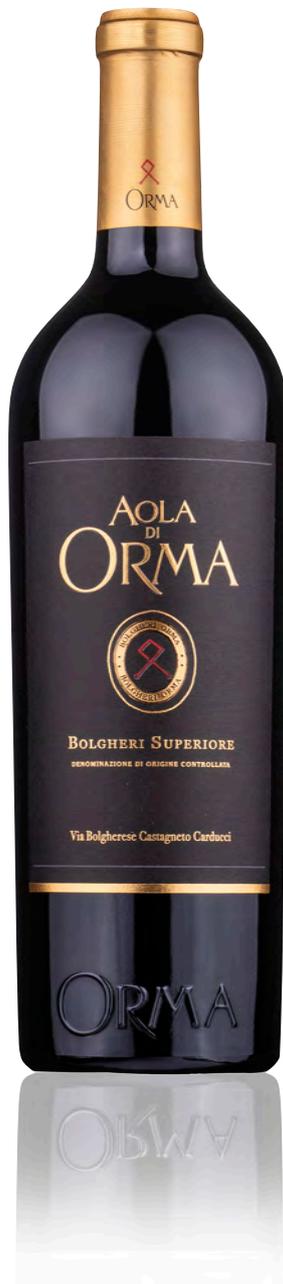
Bouquet
Concentrations of red fruit alternate with notes of yellow pepper in perfect balance with spicy elements

Palate
In the mouth, a wine of great concentration, soft, velvety and perfectly balanced with the tannic texture.

Alcohol percentage
14%

Serving temperature
16°

Serving suggestion
Full flavoured meats, game and roasts



ORMA

