



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2017

-TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia vereint den mediterranen Ausdruck von Großzügigkeit mit Struktur und Komplexität, die Ornellaias Philosophie widerspiegeln. Le Volte dell'Ornellaia ist ein feiner Wein für spontane Weinliebhaber, die auf Zeremonie verzichten können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

„Le Volte dell'Ornellaia 2017 ist das Kind eines besonders heißen und regenarmen Winzerjahres und stellt sich uns in seiner gewohnt intensiven, rubinroten Färbung vor. In der Nase bestechen angenehme Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürznoten, die am Gaumen von einer knackigen Säure sowie einer ausgewogenen und samtigen Tanninstruktur unterstützt werden.“

Olga Fusari - Weinmacher - Dezember 2018

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es begann mit einem besonders milden Winter, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Blattaustrieb fast zwei Wochen früher als sonst.

Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste sind die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null geblieben, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstanden ist. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August blieb fast niederschlagsfrei wobei die Hitze glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Die Weinlese begann infolgedessen recht früh. Den Anfang machten die Merlot-Trauben am 24. August und so ging es bei sonnig heißem Wetter weiter bis zur letzten Septemberwoche. Mitte des Monats gab es endlich etwas Regen, was Erfrischung brachte und für die Spätreben optimale Bedingungen schuf.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinen Stahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahltanks. Zu guter Letzt wurde der Wein 10 Monate lang teils in Barriques, die für Ornellaia verwendet wurden, und teils in Zementtanks, ausgebaut, um eine perfekte Ausgewogenheit zwischen der Tanninstruktur und dem Ausdruck frischer Früchte zu erzielen.

Axel Heinz - Gutsdirektor