



ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2016 'LA TENSIONE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu hegen prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

*„2016 brachte erneut einen erfolgreichen Jahrgang hervor, der alle Vorzüge des Klimas von Bolgheri hervorhebt: viel Sonnenschein ohne übermäßige Hitze, ein trockener Sommer für die perfekte Reifung und Konzentration der Trauben und nur so viel Regen, dass kein Wasserstress entsteht. All diese Elemente ergeben gemeinsam einen Wein von üppiger Reife und prickelnder Frische. Entgegengesetzte Kräfte bewirken das Gefühl einer rassigen Dichte, welche wir gerne als „Spannung“ bezeichnen.“*

Axel Heinz – Gutsdirektor

*„Eine besonders dunkle und junge Farbe ist das Vorspiel für einen komplexen Duft von schwarzen Beeren, Gewürzen und Zedernholz. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und intensiv und wird durch seine feine und kräftige Tannisstruktur und seine saftige und brillante Säure ausgeglichen.“*

Olga Fusari - Weinmacher - Juli 2018

---

## DIE VEGETATIONSPERIODE 2016

Der Winter 2016 war, was zunehmend zur Norm zu werden scheint, von ungewöhnlich warmem Wetter und viel Regen im Februar geprägt. Die Reben trieben pünktlich in der letzten Märzwoche aus.

Der ausreichend durchnässte Boden und das warme Wetter im April unterstützten ein schnelles und normales vegetatives Wachstum. Gegen Anfang Mai normalisierten sich die Temperaturen und verlangsamten das Wachstum, bevor die Blütephase in der letzten Maiwoche mit trockenem und sonnigem Wetter begann. Damit boten sich perfekte Bedingungen für einen guten Fruchtansatz. Der Sommer lag in der Norm, aber mit sehr wenig Niederschlag, worauf sich gegen Ende der Reifung Wasserknappheit bemerkbar machte. Auch die üblichen Stürme während den Augustferien blieben aus, was zu einem Trockenstress in der ersten Hälfte der Erntezeit führte. Glücklicherweise waren die Temperaturen während der Nacht deutlich kühler, sodass die Reben sich von der Tageshitze erholen konnten. Die Reifung war gleichmäßig und die Trauben entwickelten ein exzellentes phenolisches Potential und ein ausgeglichenes Verhältnis von Zucker und Säure. Die Ernte begann am 24. August früh mit den jungen Merlotreben. Mitte September gab es einige Regenschauer, die es ermöglichten, die Ernte unter nahezu perfekten sonnigen, aber mäßig warmen Bedingungen und mit ausreichend Wasser im Boden abzuschließen. Die Ernte wurde am 12. Oktober mit dem letzten Cabernet Sauvignon und Petit Verdot beendet.

---

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Sortiertisch selektiert, und anschließend leicht angequetscht. Im Jahr 2016 wurde neben der manuellen Auswahl auch die optische Sortierung eingeführt, um die Qualität der Auswahl weiter zu verbessern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurden separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahl- und Betontanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Zweitbelegung). Der Wein reifte circa 20 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere 8 Monate in Barriques zurück gefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com)