



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2002

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

„Mit seinen einnehmenden Aromen reifer Frucht und seiner runden, angenehm weichen Struktur ist Le Volte 2002 der wahrhaftige Ausdruck der besten Terroirs an der toskanischen Küste. Die Assemblage von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot ergibt einen Wein von lebhafter Farbe und großer Balance, der sich sogleich wunderbar am Gaumen entfaltet. Im Bukett und Geschmack stechen intensive Noten von Waldfrüchten hervor und angenehm runde Tannine schenken ein interessantes Finale.“

DIE VEGETATIONSPERIODE 2002

Winter und Frühling zeichneten sich durch milde Temperaturen und überdurchschnittlich ausgiebige Niederschläge aus. Der Austrieb erfolgte früher als gewöhnlich in den letzten März- und den ersten Apriltagen. Mitte Juli sah die Situation sehr vielversprechend aus, die Färbung war homogen. Ab Mitte August folgten einige über dem jahreszeitlichen Mittel liegende Niederschläge mit sonnigen Intervallen aufeinander. Doch die plötzlichen Temperaturwechsel haben in den Weinbergen dank deren kontrollierten Energie und Ausgewogenheit keine Probleme verursacht

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den folgenden Zeiträumen gelesen:

- Merlot: in der ersten Septemberwoche
- Cabernet Sauvignon: von Mitte bis Ende September
- Sangiovese: von Ende September bis Anfang Oktober

Jede Rebsorte wurde separat in kleinenahltanks vinifiziert, um dem unterschiedlichen Charakter der einzelnen Rebsorten in der Phase der Gärung Rechnung zu tragen. Nach der alkoholischen Gärung vollzog sich die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl.