



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2022

-TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia, ein sofort angenehmer, vielseitiger und unbeschwerter Wein, erzählt eine Geschichte von Geselligkeit. Mit diesem strahlenden Rotwein beginnt der Einstieg in die Welt von Ornellaia, bei dem man auf unkomplizierte Art und Weise an der Leidenschaft für Qualität teilhaben kann, die man auf dem Weingut jeden Tag und mit jedem Schluck erlebt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot Alk.: 13 % vol.

Der Le Volte dell'Ornellaia 2022 mit seiner purpurroten Farbe von großer Intensität beeindruckt in der Nase mit Aromen reifer Früchte wie Kirsche und Brombeere sowie einigen Nuancen von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist er vollmundig, mit üppigem Volumen im Auftakt und einer weichen, persistenten Tanninstruktur. Das Finale zeichnet sich durch eine schöne Frische und ein angenehm fruchtiges Aroma aus.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben.

Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete.

Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte.

Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war.

Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen. Die Ernte der roten Trauben begann am 25. August mit dem Merlot, im September folgte der Cabernet Sauvignon und am 10. Oktober war sie beendet.

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 Ausdruck der Frucht zu erzielen.