



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2008

- BOLGHERI DOC ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2008 vermählt die große Reife der zu Beginn der Weinlese gepflückten Merlottrauben mit der besonders dichten und engmaschigen Tanninstruktur der Cabernets, deren Lese bei wesentlich kühlerer Witterung stattfand. Intensives Rubinrot. In der Nase reife Frucht und feine Gewürze. Am Gaumen besticht dieser Wein mit großer Substanz, vollmundiger Fülle und dem schönen Kontrast zwischen der angenehmen Süße des Merlot und den festen und lebhaften Gerbstoffen des Cabernet Sauvignon und des Cabernet Franc.“

Axel Heinz – September 2010

DIE VEGETATIONSPERIODE 2008

Das Weinjahr 2008 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter aus, der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Der zur Blütezeit regenreiche Frühling verlangsamte den Fruchtansatz und verursachte eine natürliche Reduzierung des Produktionspotenzials der Weinstöcke. Der von intensiver Hitze geprägte Sommer verlief bis zur ersten Septemberdekade fast niederschlagsfrei. All dies ermöglichte einen guten Verlauf der Färbung und eine ausgezeichnete Reifung, kühle Nächte sorgten für eine optimale Entwicklung der Aromen und der Farbe. Mitte September führte der Tramontanawind zu einem Rückgang der Temperaturen. Der kühle und windige, doch sonnige Herbst war besonders günstig für die späten Rebsorten: Sie konnten vollendet reifen und dabei großes Aromapotenzial und einen hohen Polyphenolgehalt entwickeln. Die Weinlese der Merlottrauben erfolgte vom 2. bis zum 18. September, während die Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot vom 18. September bis zum 7. Oktober gelesen wurden.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.