



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2007

- 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

51% Sangiovese, 34% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

„Le Volte 2007 wurde in völligem Einklang mit der Philosophie des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia hergestellt, sie sprechen beide die gleiche Sprache. Ausdrucksvoll in der Nase, mit frischer rotbeeriger und leicht würziger Frucht, und rund und vollmundig am Gaumen, wo er das weiche Tannin des Merlot harmonisch mit der eleganten Struktur des Cabernet vermählt, besticht er durch seine große Balance zwischen aromatischer Komponente und Körper, um im Finale mit der typischen lebhaften Note des Sangiovese auszuklingen.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2007

Der Beginn des Jahrgangs 2007 zeichnete sich durch einen sehr milden Winter mit unter der Norm liegenden Niederschlägen aus, so dass der Austrieb im Vergleich zum Durchschnitt circa 10 Tage früher einsetzte. Der milde Frühling mit einigen Niederschlägen zum richtigen Zeitpunkt ermöglichte ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum und bewirkte eine ebenfalls verfrühte Blüte. Die Beerenentwicklung wurde von einem in der gesamten Toskana regnerischen Juni begleitet. Der Sommer begann mit einem endlich warmen und trockenen Juli, während sich der August kühler und mit den klassischen Gewittern um die Monatsmitte präsentierte. Die dadurch verursachte Verlangsamung der Reifung brachte den Zeitpunkt der Lese wieder in die Norm zurück. Ein vorbildlicher, sonnenreicher und fast niederschlagsfreier September mit nicht zu heißen Temperaturen sorgte für eine perfekte, langsame und progressive Reifung der Trauben und eine schöne Konzentration der Aromen und der Polyphenole ohne übermäßige Reife.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinen Stahlbecken vollzogen, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Rebsorten in den Gärungsphasen Rechnung zu tragen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau erfolgte in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Masseto und dem Ornellaia belegt waren. Die in den kleinen Fässern verbrachte Zeit ermöglicht dem Wein, seine Struktur zu verbessern und seine lebhaften Tannine abzurunden.