



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2012

- 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% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

„2012 schenkt uns wieder einen wunderbaren Le Volte dell'Ornellaia. Das warme Wetter ohne Extreme ermöglichte eine optimale Reifung der Trauben. Der Wein zeigt sich mit seiner bekannten Farbintensität, sein Bouquet ist breit fruchtig und leicht gewürzt. Im Mund erscheint er mit eleganten, seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde und erfrischende Säure am Gaumen.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2012

2012 war wie auch 2011 ein regenarmes Jahr. Bereits im Winter machte sich die Trockenheit bemerkbar; es war kalt aber niederschlagsarm. Zum Zeitpunkt des Austriebs, der durchschnittlich verlief, lag die Niederschlagsmenge ca. 100mm unter dem mehrjährigen Durchschnitt. Ein sonniges und mildes Frühjahr führte dazu, dass sich die Vegetation optimal entwickelte, und die Blüte schnell und homogen eintrat. Juli und August waren warm und fast vollständig regenfrei, so dass ein Stillstand der Reifung durch den Niederschlagsmangel zu befürchten war. Dennoch reiften die Trauben unter optimalen Bedingungen und entwickelten sich normal und zufriedenstellend. Die gelegentlichen Regenfälle zwischen Ende August und Anfang September beschleunigten zusätzlich die Reifung. Sie schloss mit optimalen Werten des Aromas und der Phenolzusammensetzung ab. Die Ernte fand zwischen dem 2. September und dem 4. Oktober vor den ergiebigen Herbstregenfällen statt.

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 Ornellaia belegt waren. Die in den kleinen Fässern verbrachte Zeit ermöglicht dem Wein, seine Struktur zu verbessern und seine lebhaften Tannine abzurunden.