



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2023

-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

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot Alk.: 13,5 % vol.

Le Volte dell'Ornellaia 2023 zeigt eine tiefe Farbe und vor allem reife Aromen von Heidelbeeren und Brombeeren. Großzügige und verlockende Aromen entstehen aus einem perfekten Kontrapunkt zwischen Körper und Frische. Ein lang anhaltender Abgang geht Hand in Hand mit seidigen Tanninen, die ihm eine vornehme Eleganz verleihen.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2023

2023 war ein schwieriger Jahrgang in Bolgheri, der jedoch in den entscheidenden Momenten der Vegetationsperiode vom Wohlwollen der Natur profitierte. Der Winter war mild mit relativ hohen Temperaturen und durchschnittlichen Niederschlägen, die zu einem frühen Wachstumsstart führten. Der Frühling brachte reichliche Regenfälle, die dazu beitrugen, die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen, die aber auch eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderten. Ein heißer Sommer mit hohen Temperaturen, jedoch ohne Extreme, und Regenfälle, die den Trockenstress in den Weinbergen ausglich. So konnten die Trauben allmählich und gleichmäßig reifen, so dass die Beeren eine hohe Konzentration erreichen konnten.

Regenfälle Ende August und kühle Septembernächte haben die Entwicklung komplexer Aromen gefördert und den Säuregehalt des Weines bewahrt, so dass eine ausgewogene Balance zwischen Kraft und Eleganz erreicht wurde.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinenahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum inahltanks. 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.