



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2011

- 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

„Le Volte dell'Ornellaia 2011 spiegelt die typischen Jahrgangseigenschaften wieder. Der Wein präsentiert sich weit und reichhaltig zugleich und doch perfekt ausgewogen. Von intensiver Farbe nimmt die Nase kräftige Aromen von dunklen Beeren, Veilchen und Gewürzen wahr. Am Gaumen offenbart er ein weites, doch feines und glattes Tannin und hinterlässt einen seidigen Eindruck, ohne Kanten. Die fruchtigen und würzigen Noten gehen in ein lebhaftes Finale über, das von einem erfrischenden Säureton getragen wird.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2011

Im Gegensatz zu dem sehr späten Jahrgang 2010, war das heiße und trockene Klima 2011 für die außergewöhnlich frühe Weinlese verantwortlich. Nach einem regnerischen Winter wartete der Frühling mit besonders warmen Temperaturen auf, was den Wachstumszyklus der Reben um gut 10 Tage verkürzte. Der Austrieb erfolgte ausgesprochen rasch und gleichmäßig, ein gutes Zeichen für einen großen Jahrgang. Im Juni und Juli wurde das Wachstum dann durch die frischeren Temperaturen abgebremst. Die Regenfälle kamen zur rechten Zeit nach Blüte und Farbwechsel und begünstigten somit eine optimale Entwicklung der Beeren. Eine Hitzewelle Ende August beschleunigte schließlich die Reifung so stark, dass man bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begann. Das sonnige, trockene Septemberwetter bescherte nahezu ideale Bedingungen für die weitere Ausreifung der Trauben. Sie präsentierten sich konzentriert mit einer perfekten Balance zwischen Tanninreife, frischer Säure und intensiven, reifen Aromen. Die Ernte dauerte bis Ende September.

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 24 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.