



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2015

- 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

67% Merlot, 13% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

„2015 zählt zu jenen Jahrgängen, die jeder Winzer wenigstens einmal in seiner Laufbahn erleben möchte. Ein ausgewogenes Weinjahr, das aufgrund eines warmen Sommers mit viel Sonne einerseits und kühlem, trockenem Wetter während der Lesezeit andererseits, Weine entstehen ließ, die den Jahrgangsverlauf perfekt widerspiegeln. Weine, deren unterschiedliche Komponenten sich in selten anzutreffender, perfekter Ausgewogenheit verbinden - angefangen bei der tief rubinroten Farbe bis hin zu knackigen fruchtig-frischen Aromen. Dazu gesellt sich eine korpulente Struktur, getragen von einem Gerüst aus seidigen Tanninen mit Schliff und ohne jegliche Kanten.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2015

Nach dem ungewöhnlichen 2014 konnten wir 2015 einen sehr regelmäßigen Jahrgang verzeichnen – fast wie aus dem Buche. Auf einen normalen Winter mit viel Regen und – abgesehen von vereinzelt Frosttagen – milden Temperaturen folgte pünktlich in den ersten Apriltagen der Austrieb der Knospen. Der Frühling brachte dann trockenes Wetter mit reichlich Sonne – ideale Bedingungen für den Vegetationsverlauf, der seinen ersten Höhepunkt in einer rasch verlaufenden Blüte einnahm, die bereits Ende Mai abgeschlossen war. Ab Juli waren die Reben einem zunehmenden Wasserstress ausgesetzt: In der Tat wird dieser Monat mit Temperaturen, die Tag für Tag die 30°C-Marke überstiegen, als ausgesprochen heiß und trocken in Erinnerung bleiben. Angesichts der extremen Hitze und ausbleibender Regenfälle befürchteten wir bereits einen Reifestopp, der uns zu einer vorgezogenen Lese gezwungen hätte. Zum Glück stellten sich dann ab etwa dem 10. August ergiebige Regenfälle ein, sodass die Reben ihren Reifeprozess fortsetzen konnten. Der Regen sorgte außerdem während der Schlussphase der Reife für eine wesentlich frischere Witterung, die zusammen mit dem wieder einsetzenden Sonnenschein die gesamte Leseperiode über anhielt. Das stabile Wetter ermöglichte uns eine Weinlese in aller Gelassenheit; so konnten wir abwarten, bis die Trauben in jedem Weinberg ihren idealen Reifezeitpunkt erreichten. Auf diese Weise verbinden sich frische, lebendige Aromatik mit optimaler phenolischer Reife und einem hohen Gehalt an Tanninen, die sich gleichwohl durch Seidigkeit und Weichheit auszeichnen. Die Weinlese 2015 begann am 29. August mit dem Merlot und war am 12. Oktober nach der Ernte der Schlusslichter Cabernet Sauvignon und Petit Verdot abgeschlossen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinen Stahltanks 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 zum Teil in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren, und zum anderen Teil in Zementtanks, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erhalten.