



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2000

- 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

40% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

„Die großzügigen klimatischen Bedingungen des Jahrgangs 2000 ermöglichten an der toskanischen Küste die Produktion eines besonders großartigen Sangiovese, der dem Le Volte 2000 eine wundervolle mediterrane Ausdruckskraft verleiht. Der Wein vereint den lieblichen, dabei reichhaltigen und würzigen Charakter des Sangiovese mit der gut strukturierten Konzentration von Cabernet und Merlot. Im Eingang sanft und ausgewogen, entfaltet er einen feinen und eleganten Körper. Ein Wein von ausgeprägtem Charakter, der bereits heute sein großes Potential ausdrückt und Überraschungen in petto hat für Weinfreunde, die sich noch ein paar Jahre gedulden.“

DIE VEGETATIONSPERIODE 2000

Der Winter zeichnete sich im Küstengebiet der Toskana durch Temperaturen aus, die im Großen und Ganzen milder ausfielen als im Jahr 1999. Es folgte ein Frühling mit sonnigen Tagen und Temperaturen, die in der Norm lagen. Den ganzen Sommer hindurch und auch während der Erntezeit war das Wetter sehr sonnig bei Temperaturen über dem jahreszeitlichen Mittel.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Lese fand in den nachfolgenden Zeiträumen statt:

Merlot: in der ersten Septemberhälfte

Cabernet Sauvignon: von Mitte bis Ende September

Sangiovese: in der dritten Septemberwoche

Le Volte ist Frucht der Auswahl der besten Terroirs an der toskanischen Küste und vereint den Sangiovese, die typische Rebsorte der Region, harmonisch mit den Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Dieser Wein vermählt die mediterrane Ausdruckskraft des Sangiovese, die ihm seine opulente Fülle verleiht, mit der wunderbar komplexen Struktur von Cabernet Sauvignon und Merlot. Der in völligem Einklang mit der Philosophie des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia hergestellte Le Volte ist das Ergebnis einer aufmerksamen Studie der Terroirs, deren Ziel die Herstellung eines überaus gefälligen Weines von großem Charakter ist. Le Volte wird mindestens 9 Monate in Barriques ausgebaut. Die Freigabe für den Markt erfolgt nach der anschließenden Flaschenreife.