



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT ROSSO

Jede Weinlese ist anders und bei jeder Weinlese stimmt der Chor der Rebsorten von Ornellaia eine andere Symphonie an. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia hebt die Besonderheiten jedes Jahrgangs hervor, fängt seine natürliche Musik ein und bietet sie den Gästen des Weinguts an: ein kleines Privatkonzert in Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Petit Verdot Alk. : 14,5 % Vol

In diesem Jahrgang mit besonders wechselhaftem Klima haben wir Cabernet Sauvignon und Merlot zu gleichen Teilen assembliert und viel Platz für Petit Verdot gelassen, der sich das ganze Jahr über vorbildlich entwickelte und seinen einzigartigen Charakter sehr stark zum Ausdruck brachte.

Der Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2019 präsentiert sich mit einer schönen, tief rubinroten Farbe. Vollmundig und frisch am Gaumen enthüllt er eine solide und kompakte Machart mit einer beeindruckenden Tanninstruktur, geprägt durch die starke Präsenz des Petit Verdot. Letzterer zeigt sich in der Aromapalette mit Beeren- und Gewürzaromen als Grundlage eines Buketts von großer Energie.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab. Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten. Die Traubenlese begann langsam am 5. September. In der letzten Septemberwoche kam es wie üblich zu einem Temperaturrückgang, wodurch eine ausgeprägte Finesse und aromatische Frische erhalten werden konnten. Nach dem Regen am 21. September herrschte wieder sonniges Wetter, das es uns erlaubte, die späten Rebsorten am 4. Oktober zu ernten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Gelesen wurde von Hand in 15-kg-Kisten. Die Trauben wurden vor und nach dem Entrappen auf einem doppelten Sortiertisch von Hand sortiert und anschließend sanft angepresst. Jede Varietät und jede einzelne Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Fermentation fand in Edelstahltanks bei Temperaturen unter 25 °C mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage statt. Die malolaktische Fermentation begann in den Edelstahltanks und wurde in Barriquefässern abgeschlossen (25% neu und 75% zweiter Durchgang). Der Wein lagerte für etwa 15 Monate in Barriquefässern in den Ornellaia-Kellern bei kontrollierter Temperatur. Nach den ersten 12 Monaten wurde der Wein assembliert und für weitere 3 Monate wieder in die Fässer gefüllt. Der Wein blieb dann bis zu dessen Verkauf für sechs Monate in der Flasche.