ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT ROSSO

In jedem Jahrgang entwickelt sich eine der Rebsorten des Weinguts mit einem ganz besonders markanten Charakter, den der Weinmacher im Cuvée Variazioni in Rosso dell'Ornellaia eindrucksvoll zur Geltung bringt. Nur die Besucher des Weingutes erhalten die einmalige Gelegenheit, diese subtilen Variationen zu verkosten und selbst zu erleben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

28% Montepulciano, 27% Merlot, 25% Petit Verdot, 13% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

„Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2017 ist das Ergebnis eines besonders heißen und trockenen Jahres und zugleich ein Gemälde aus allen Farben und Facetten, die Ornellaia zu bieten hat. Selbst die späteren Sorten haben von der klimatischen Saison 2017 profitiert und entwickelten eine perfekte Reife. Montepulciano mit seinen typischen Aromen von Maraska-Kirschen, Tabak und Lakritze, verbindet sich mit dem einhüllenden Charakter des Merlot und den wunderschönen reifen, würzigen Noten des Petit Verdot. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc tragen zu der Struktur und aromatischen Frische des Weins bei, was zu einem anhaltenden und lebendigen Abgang führt."

Olga Fusari – Weinmacher

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es kündigte sich mit einem besonders milden Winter an, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Blattaustrieb fast zwei Wochen früher als sonst. Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste blieben die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstand. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August war es sehr heiß und es gab fast überhaupt keine

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italien – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com

ORNELLAIA

Niederschläge mehr, was glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde. Die Weinlese begann recht früh. Den Anfang machten die Merlot-Trauben am 24. August und so ging es bei sonnig heißem Wetter weiter bis zur letzten Septemberwoche. Mitte des Monats gab es dann endlich etwas Regen, was frischere Temperaturen brachte und für die Spätreben optimale Bedingungen schuf.

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.

Axel Heinz – Gutsdirektor

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italien – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com