



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1997

- BOLGHERI DOC ROSSO

75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.



## DIE VEGETATIONSPERIODE 1997

Die im Mittel hohen Temperaturen des Frühlingsanfangs verursachten einen verfrühten Austrieb. Anschließend wurde der vegetative Zyklus Mitte April durch einen plötzlichen Frosteinbruch verlangsamt, auf den bis zum Monatsende mehrere Niederschläge folgten. Ab Mai war das Wetter den ganzen Sommer über sehr warm und trocken bei überdurchschnittlich hohen Temperaturen bis zu 35°C. Die Weinlese fand bei optimalen Bedingungen etwas früher als sonst in der ersten Septemberdekade statt. Die Beeren besaßen eine perfekte Reife und sehr reife Tannine. Die Qualität des Jahrgangs war hervorragend (konzentrierte und gut strukturierte Trauben), doch die Erntemenge lag etwas unter dem Mittel, da die Beeren aufgrund der Trockenheit kleiner waren.



## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden entrappt und leicht angepresst. Anschließend wurden sie in hölzerne Gärbottiche mittlerer Größe und teilweise in Stahltanks verbracht, in denen sich die alkoholische Gärung vollzog. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Es folgte eine Maischestandzeit von 20 - 25 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Jede Parzelle und Rebsorte wurde separat ausgebaut. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques. Anschließend wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und abgefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer sechsmonatigen Flaschenreife.