



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2010

- 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

50% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

„Der 2010er ist ein später Jahrgang, doch er besitzt eine ausgezeichnete Qualität und zeichnet sich durch eine besonders große aromatische Frische aus. Der Le Volte dell'Ornellaia 2010 präsentiert sich mit kräftiger Farbe. In der Nase rotbeerige Frucht mit würzigen und blumigen Anklängen. Reichhaltiger Gaumen mit geschmeidigem, weichem und zugleich lebhaftem Tannin. Vollmundiges, frisch-fruchtiges und gewürzbetontes Finale mit guter Länge.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2010

Das Weinjahr 2010 wird aufgrund der im Vergleich zu den letzten Jahren außergewöhnlichen Verspätung in die Geschichte des Gutes eingehen. Bereits ab dem Austrieb zeichnete sich eine Verzögerung des vegetativen Zyklus um circa 10 Tage ab, die sich bis zur Weinlese fortsetzte. Auf den regnerischen Frühling folgte ein warmer und trockener Sommer, der für eine optimale Beerenentwicklung sorgte. Der September wartete mit ein paar Niederschlägen auf, die zu Unterbrechungen bei der Weinlese führten, doch es fehlte nicht an sonnenreichen und trockenen Tagen, die den Trauben das Erreichen ihrer vollständigen Reife ermöglichten. Der perfekte Zustand des Traubengutes wurde von der richtigen Bewirtschaftung der Weinberge und sorgfältig durchgeführten Entlaubungen garantiert. Dank des kühlen Wetters entwickelte sich die aromatische Komponente optimal: fruchtige und blumige Noten vermählen sich mit großer Frische. Die Weinlese begann Mitte September und endete am 12. Oktober mit den späten Rebsorten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinen Stahlbecken 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 in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren. Die in den kleinen Fässern verbrachte Zeit ermöglicht dem Wein, seine Struktur zu verbessern und seine lebhaften Tannine abzurunden.