



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2011

- BOLGHERI DOC ROSSO

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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

57% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot, 12% Cabernet Franc

„Dieser Jahrgang ist von hoher Qualität gekennzeichnet. Den Weinliebhaber erwartet ein konzentrierter und gleichzeitig feiner und weicher Tropfen von großer aromatischer Intensität, mit Düften vollreifer roter Früchte, die von balsamischen Noten begleitet werden. Am Gaumen beeindrucken besonders die große Reife und die Qualität der sanften, dichten und perfekt geschliffenen Tannine. Er bietet ein schönes Alterungspotenzial, ist aber auch heute schon gut zu genießen.“

Axel Heinz - April 2013

DIE VEGETATIONSPERIODE 2011

Im Gegensatz zu dem sehr späten Jahrgang 2010, war das heiße und trockene Klima 2011 für die außergewöhnlich frühe Weinlese verantwortlich. Nach einem regnerischen Winter wartete der Frühling mit besonders warmen Temperaturen auf, was den Wachstumszyklus der Reben um gut 10 Tage verkürzte. Der Austrieb erfolgte ausgesprochen rasch und gleichmäßig, ein gutes Zeichen für einen großen Jahrgang. Im Juni und Juli wurde das Wachstum dann durch die frischeren Temperaturen abgebremst. Die Regenfälle kamen zur rechten Zeit nach Blüte und Farbwechsel und begünstigten somit eine optimale Entwicklung der Beeren. Eine Hitzewelle Ende August beschleunigte schließlich die Reifung so stark, dass man bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begann. Das sonnige, trockene Septemberwetter bescherte nahezu ideale Bedingungen für die weitere Ausreifung der Trauben. Sie präsentierten sich konzentriert mit einer perfekten Balance zwischen Tanninreife, frischer Säure und intensiven, reifen Aromen. Die Ernte dauerte bis Ende September.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.