



# ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 1998

- TOSCANA IGT

60% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, 10% Merlot

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.



## DIE VEGETATIONSPERIODE 1998

Die im Mittel hohen Temperaturen des Frühlingsanfangs führten zu einem 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

Jede Rebsorte wurde separat vinifiziert. Nach dem Entrappen und leichten Anpressen wurde das Traubengut in Stahltanks verbracht, in denen sich die 7 Tage lange alkoholische Gärung vollzog. Die Maischestandzeit dauerte 10 bis 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung wurde der gewonnene Wein in Barriques zu 225 Litern circa 10 Monate ausgebaut. Nach 6 Monaten wurden die drei Rebsorten zu einer Cuvée vermählt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer dreimonatigen Flaschenreife.