



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2009

- 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

54% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

„Als Frucht eines warmen und sonnigen Weinjahres drückt der Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2009 vor allem die Reife des Jahrgangs aus. Intensive rote Farbe. In der Nase deutliche Noten von schwarzen Früchten und Konfitüre, die von einer zarten Würze dezent unterstrichen werden. Rund und vollmundig am Gaumen, mit besonders feinen und seidigen Tanninen. Eine herrliche erfrischende Säure rundet den Wein feinwürzig ab und sorgt für einen langen Abgang mit schöner Frische.“

Axel Heinz - September 2011

DIE VEGETATIONSPERIODE 2009

Das Weinjahr 2009 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter und einen ebenfalls ziemlich frischen und nassen Frühlingsanfang aus, doch der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Nach einem trockenen Mai wartete der Monat Juni erneut mit ausgiebigen Niederschlägen auf, die sich aber nicht negativ auf die vegetative Entwicklung und die Blüte auswirkten. Der Sommer verlief warm und fast niederschlagsfrei mit Temperaturen, die tagsüber häufig die 35°C Grenze überschritten und nur geringe Unterschiede zwischen Tag und Nacht aufwiesen. Dies führte – insbesondere bei den frühen Rebsorten wie dem Merlot – zu einer beschleunigten Reifung der Trauben. Die Weinlese begann etwas früher als im Durchschnitt in den letzten Augusttagen. Mitte September spendeten Niederschläge den späten Rebsorten etwas Erfrischung, die ihre Reife anschließend bis zur ersten Oktoberwoche fortsetzen konnten.

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 10-15 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.