



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2009

- 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 warme und sonnige Jahrgang 2009 hat uns einen besonders einnehmenden Le Volte mit intensiv fruchtbetonter und würziger Nase ohne negative Eindrücke von Überreife geschenkt. Der weiche und seidige Gaumen besticht mit geschmeidigem Tannin, lebendiger, frischer Säure und perfekt ausgewogenem Geschmack und gipfelt in einem lang anhaltenden Finale.“

Axel Heinz

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 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.