



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2003

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

60% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Ornellaia 2003 ist ein Wein, der die große Reife des Jahrgangs in seiner reichen Frucht, Noten von exotischen Gewürzen sowie einer reichen und generösen Textur zum Ausdruck bringt. Der hohe Anteil an Cabernet Franc und die Präsenz des Petit Verdot schenken dem Wein ihre Komplexität und ihre Frische, was zusammen mit der großen Fülle einen Wein von außerordentlicher Balance und Eleganz ergibt.“



DIE VEGETATIONSPERIODE 2003

Die ausgiebigen Niederschläge im Winter versorgten die Böden mit einem guten Wasserreservoir, eine nicht zu verachtende Tatsache angesichts des heißen und trockenen Sommers, der folgen würde. Im Frühling erfolgte der Austrieb mit leichter Verspätung, die jedoch aufgrund der von Mai bis September anhaltenden Trockenheit (nur 14 mm Niederschlag) und hohen Temperaturen nicht nur wettgemacht wurde, sondern auch eine um eine Woche verfrühte Blüte zur Folge hatte. Während des Sommers erreichten die Temperaturen Höchstwerte von 35°C (zwischen dem 20. und 28. Juli) und 39°C (zwischen dem 3. und 9. August). Vierzehn Tage früher als üblich wurden zwischen dem 21. und 28. August die jüngeren Merlot-Rebflächen in zwei Durchgängen gelesen. In den anderen Rebanlagen bestätigten die Analysen zwar bereits Anfang September einen hohen Zuckergehalt, jedoch auch eine noch nicht vollendete Phenolreife. Die Lese begann deswegen ein zweites Mal am 10. September nach ein paar temperatursenkenden Gewittern. Das Traubengut war in perfektem Zustand; der Ertrag um 30% geringer als erwartet. Gärung und Mazeration dauerten 20 Tage. Der Wein wurde 18 Monate im Barrique ausgebaut.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Weinbergspartelle wurde von Hand gelesen. Die Trauben wurden in 15 kg Kisten geerntet und erneut selektiert, bevor sie entrappt und leicht angedrückt wurden. Die alkoholische Gärung vollzog sich in hölzernen Gärbottichen mittlerer Größe und teilweise in Stahltanks. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Jede Rebsorte und Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Es folgte eine Maischestandzeit von 25 - 30 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (70% Erstbelegung; 30% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. (Auch hier wurde jede Partelle und Rebsorte separat ausgebaut). Nach 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques verbracht. Es folgte der Abstich und eine leichte Schöpfung vor der Abfüllung. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.