



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2006

- 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

52% Sangiovese, 36% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

„Le Volte 2006 wurde in völligem Einklang mit der Philosophie des Weingutes Ornellaia hergestellt, sie sprechen beide die gleiche Sprache. Ausdrucksvoll in der Nase mit reichhaltigen fruchtigen und leicht würzigen Noten, rund und vollmundig am Gaumen, vereint dieser durch und durch toskanische Wein die mediterrane Fülle des Sangiovese mit der eleganten Struktur des Cabernet Sauvignon und den weicheren Tönen des Merlot. Das Ergebnis: ein überaus angenehmer Wein.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2006

Die kalten und regnerischen Wintermonate im ersten Teil des Jahrgangs 2006 verursachten eine Verspätung des Austriebs, welche auch durch die anschließenden warmen Frühlingstage nicht wettgemacht werden konnte und eine Verschiebung der Blüte auf bis nach der ersten Juniwoche zur Folge hatte. Der Sommer verlief an der Küste der Toskana zwar fast niederschlagsfrei, wurde jedoch glücklicherweise von nie zu heiß ausfallenden Temperaturen begleitet. Diese Umstände ermöglichten es den Reben, ein gutes Aroma- und Produktionspotential zu entwickeln. Die Trauben präsentierten sich daher zu Beginn der Weinlese in perfektem Zustand: konzentriert und homogen reif.

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 Masseto und dem Ornellaia belegt waren. Die in den kleinen Fässern verbrachte Zeit ermöglicht dem Wein, seine Struktur zu verbessern und seine lebhaften Tannine abzurunden.