



## ORNELLAIA

### ORNELLAIA 2018 'LA GRAZIA' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

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

51% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

*„Der typisch intensiv rubinrote Ornellaia 2018 weist eine lebhaft und markante Aromatik auf, welche den gesamten Jahrgang auszeichnet. Das Geschmacksprofil des Ornellaia 2018 ist geprägt von einem Zusammenspiel aus roten Früchten, Zitrusnoten, Aromen nach Lakritze und mediterraner Macchia. Im Trunk ist der Wein umhüllend und wohlproportioniert: Sein engmaschiges und zugleich seidiges Tannin füllt den Gaumen mit Eleganz und Prägnanz. Im Finale offenbart sich eine ausgeprägte würzige Nuance, die den frischen und langen Nachhall besonders zur Geltung bringt.“*

Olga Fusari - Weinmacher - Juli 2020

---

#### DIE VEGETATIONSPERIODE 2018

Nach einigen Jahren, die uns beinahe vergessen ließen, was Winter ist, kehrten die klimatischen Bedingungen im Jahr 2018 wieder zur Normalität zurück. Eine Reihe von Tagen mit Temperaturen unter der Null-Grad-Marke waren ausreichend, damit die Reben ihre wohlverdiente Winterruhe beginnen konnten. Der Frühling sollte als einer der regenreichsten überhaupt in der Geschichte in Erinnerung bleiben, mit dreimal höheren Niederschlagsmengen als im jahreszeitlichen Durchschnitt sowie hohen Temperaturen im April. Trotz des späten Austriebs konnten die Reben dank der klimatischen Bedingungen und des schnellen Wachstums die Verspätung wieder aufholen und begannen eine ganze Woche früher zu blühen. Obwohl die Niederschlagsmengen geringer ausfielen als im Mai, blieben sie den ganzen Monat Juni hindurch überdurchschnittlich hoch. Erst der Juli bescherte uns eine Atempause mit warmem und trockenem Wetter. Die Beeren begannen zwischen dem 22. und 25. Juli zu reifen und der Monat August war so heiß wie im Vorjahr, aber etwas regnerischer. Zucker- und Säuregehalt entwickelten sich langsam, während die Trauben aufgrund des hohen Wassergehalts im Boden relativ groß wurden. Der September war heiß und niederschlagsfrei. Die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, dank der kühleren Nächte konnten sich die Reben jedoch erholen und ihre Aromen und Säure bewahren. Die Weinlese der roten Trauben begann am 31. August mit dem Merlot und endete am 8. Oktober mit den späteren Sorten.

---

#### VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in Kisten von 15 kg wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurden separat vinifiziert. Zunächst erfolgte die eine Woche dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 26 und 30 °C, und anschließend das insgesamt etwa 15-tägige Einmaischen, sodass die Zeit in diesen Behältern insgesamt etwa drei Wochen betrug. Die malolaktische Gärung wurde hauptsächlich in Barriques aus Eichenholz (70% neue Fässer und 30% Zweitbelegung) vollzogen. Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 18 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten zwölf Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo die Cuvée weitere sechs Monate verblieb. Nach der Abfüllung bleibt der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com)