



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2022

- BOLGHERI DOC ROSSO

Dieser Wein entsteht aus den gleichen Weinbergen, unter dem gleichen Himmel, aus der gleichen Philosophie. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein stolzer Zweitwein. Er hat die Gabe, den Charakter des Jahrgangs vorwegzunehmen, bietet aber zugleich seine ganz eigene, unverwechselbare Sichtweise auf ihn. Das Vergnügen, Le Serre Nuove dell'Ornellaia zu genießen, entwickelt sich im Laufe der Zeit und fügt dem Elan der Jugend den Charme der Reife hinzu.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc Alk.: 14,5% vol.

Trotz des sonnigen Charakters des Jahrgangs ist der Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2022 ein Ausdruck großer Eleganz und Frische. Der Wein hat eine purpurrote Farbe von großer Intensität und in der Nase verströmt er Aromen von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen und leicht getoastetem Holz.

Am Gaumen öffnet er sich mit einem saftigen, vollmundigen Auftakt und schreitet voran auf einer reichen Tanninstruktur mit schöner Dichte.

Im Abgang ist er weich und sehr langanhaltend. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist schon jetzt ein Genuss. Seine perfekte Reife wird er in zehn Jahren erreichen.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben.

Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete.

Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte.

Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebgrärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war.

Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen. Die Ernte der roten Trauben begann am 25. August mit dem Merlot, im September folgte der Cabernet Sauvignon und am 10. Oktober war sie beendet.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in 15 kg Kisten 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 Lage wurde der Weinbereitung separat unterzogen. Zunächst erfolgte die zwei Wochen dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 22 und 28°C, und anschließend das etwa 10- bis 15-tägige Maischestandzeit. Die malolaktische Gärung fand im Edelstahltanks statt, worauf die Weine in Barriques gefüllt wurden (25% neue, 75% Zweitbelegung). Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 15 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten 12 Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und die darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo der Verschnitt weitere drei Monate verblieb. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.