



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2012 “L’INCANTO”

- 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

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

“2012 war ein sonnenreiches Jahr und überwiegend trockenes Jahr. Die Regenfälle kamen just zum rechten Zeitpunkt vor der Ernte, wodurch sich die Rebstöcke von der Dürre und übermäßigen Hitze wunderbar erholen und homogen ausreifen konnten. Die Weine sind weit und großzügig, ihr Charakter ist höchst verführerisch und schmeichelhaft, um nicht zu sagen zauberhaft. Ornellaia 2012 präsentiert sich in einem satten rubinrot, die intensive Nase ist herrlich fruchtig und würzig. Am Gaumen offenbart er sich weit und rund, ohne Ecken und Kanten, mit glattem Tannin. Auch 2012 fehlt es natürlich nicht an der sprichwörtlichen Konzentration, die alle großen Ornellaia Jahrgänge auszeichnet; doch dieser Jahrgang verbirgt sie hinter einer großzügigen und üppigen Struktur und klingt in einem langen Finale aus.”

Axel Heinz - Mai 2014

DIE VEGETATIONSPERIODE 2012

2012 war wie auch 2011 ein regenarmes Jahr. Bereits im Winter machte sich die Trockenheit bemerkbar; es war kalt aber niederschlagsarm. Zum Zeitpunkt des Austriebs, der durchschnittlich verlief, lag die Niederschlagsmenge ca. 100mm unter dem mehrjährigen Durchschnitt. Ein sonniges und mildes Frühjahr führte dazu, dass sich die Vegetation optimal entwickelte, und die Blüte schnell und homogen eintrat. Juli und August waren warm und fast vollständig regenfrei, so dass ein Stillstand der Reifung durch den Niederschlagsmangel zu befürchten war. Dennoch reiften die Trauben unter optimalen Bedingungen und entwickelten sich normal und zufriedenstellend. Die gelegentlichen Regenfälle zwischen Ende August und Anfang September beschleunigten zusätzlich die Reifung. Sie schloss mit optimalen Werten des Aromas und der Phenolzusammensetzung ab. Die Ernte für den Merlot begann am 29. August und endete am 17. September. Am 18. September folgten aus den jüngeren Weinbergen Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, am 5. Oktober wurden die letzten Petit Verdot und Cabernet Sauvignon Trauben aus den älteren Weingärten gelesen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, und anschließend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung inahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zur *Cuvée* vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques zurück gefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.