



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017

- BOLGHERI DOC ROSSO

Der mit der gleichen Leidenschaft und Liebe zum Detail wie der Ornellaia erzeugte Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein würdiger „Zweitwein“. Die Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Petit Verdot vereint Zugänglichkeit und eine beachtliche Geschmackstiefe mit bewährtem Alterungspotential.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES OENOLOGEN

54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2017 drückt sich durch eine außergewöhnliche Eleganz aus. Wenngleich man ihn auch jung genießen kann, besitzt er ein großes Alterungspotenzial. Seine Farbe ist von intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt er eine schöne Komplexität mit Aromen von kleinen roten Beeren und -balsamischen Noten, die an die mediterrane Macchia erinnern. Im Mund fällt insbesondere die hohe Qualität der Tannine auf, die sich als glatt und seidig erweisen. Die Verkostung endet in einem langen und unerwartet frischen Abgang.“

Olga Fusari - Önologe - Mai 2019

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es begann mit einem besonders milden Winter, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Blattaustrieb fast zwei Wochen früher als sonst.

Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste sind die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null geblieben, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstanden ist. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August blieb fast niederschlagsfrei wobei die Hitze glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Die Weinlese begann infolgedessen recht früh. Den Anfang machten die Merlot-Trauben am 24. August und so ging es bei sonnig heißem Wetter weiter bis zur letzten Septemberwoche. Mitte des Monats gab es endlich etwas Regen, was Erfrischung brachte und für die spät reifenden Rebsorten optimale Bedingungen schuf.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht angequetscht. Seit 2016 wurde neben der manuellen Auswahl auch die optische Sortierung eingeführt, um die Qualität der Auswahl weiter zu verbessern. Jede Sorte und jede Parzelle wurden separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen von circa 25°C, gefolgt von einer Maischestandzeit von einer Woche. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.

Axel Heinz - Gutsdirektor