



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2019

-TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia vereint den großzügigen mediterranen Ausdruck mit Struktur und Komplexität, die Ornellaia's Philosophie widerspiegeln. Le Volte dell'Ornellaia ist ein feiner Wein für spontane Weinliebhaber, die auf Zeremonie verzichten können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

„Der Jahrgang 2019 des Le Volte dell'Ornellaia zeichnet sich durch eine großartige Ausgewogenheit und Expressivität aus. Er leuchtet rubinrot im Glas und präsentiert klar definierte, intensive Nuancen von roten Beeren und Rosenblättern in der Nase. Am Gaumen ist er körperreich und einhüllend, mit dichten Tanninen und einer lebendigen Säure. Ein sehr angenehmer und genussreicher Wein.“

Olga Fusari - Weinmacher - Dezember 2020

DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus, kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab.

Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich unerträglich heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten.

Die Traubenlese begann langsam am 5. September. In der letzten Septemberwoche kam es wie üblich zu einem Temperaturrückgang, wodurch eine ausgeprägte Finesse und aromatische Frische erhalten werden konnten. Nach dem Regen am 21. September herrschte wieder ein sonniges Wetter, das es uns erlaubte, die späten Rebsorten am 4. Oktober zu ernten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinen Stahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahltanks. Zu guter Letzt wurde der Wein 10 Monate lang teils in Barriques, die für Ornellaia verwendet wurden, und teils in Zementtanks, ausgebaut, um eine perfekte Ausgewogenheit zwischen der Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erzielen.

Axel Heinz - Gutsdirektor