



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2018

- TOSCANA IGT ROSSO

Jede Weinlese ist anders und bei jeder Weinlese stimmt der Chor der Rebsorten von Ornellaia eine andere Symphonie an. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia hebt die Besonderheiten jedes Jahrgangs hervor, fängt seine natürliche Musik ein und bietet sie den Gästen des Weinguts an: ein kleines Privatkonzert in Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

42% Merlot, 32% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot Alk.: 14% Vol.

Im Jahr 2018 war der Merlot mit seiner Ausdruckskraft das hervorstechende Charakteristikum im Blend des Variazioni in Rosso dell'Ornellaia, die seinem Geschmack Geschmeidigkeit und Weichheit schenkt. In der Nase erzählen charakteristische Noten von roten Früchten mit eleganten Nuancen von Vanille, Tabak und Pfeffer von einem ausgewogenen Jahrgang mit kühlen Nächten, die die Intensität der Aromen begünstigt haben, die die Weine dieses Jahrgangs auszeichnet. Die seidige Tannintextur ohne jegliche Kanten lädt mit Freude zu einem weiteren Schluck ein.

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

Gelesen wurde von Hand in 15-kg-Kisten. Die Trauben wurden vor und nach dem Entrappen auf einem doppelten Sortiertisch von Hand sortiert und anschließend sanft angepresst. Jede Varietät und jede einzelne Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Fermentation fand in Edelstahl tanks bei Temperaturen unter 25 °C mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage statt. Die malolaktische Fermentation begann in den Edelstahl tanks und wurde in Barriquefässern abgeschlossen (25% neu und 75% zweiter Durchgang). Der Wein lagerte für etwa 15 Monate in Barriquefässern in den Ornellaia-Kellern bei kontrollierter Temperatur. Nach den ersten 12 Monaten wurde der Wein assembliert und für weitere 3 Monate wieder in die Fässer gefüllt. Der Wein blieb dann bis zu dessen Verkauf für sechs Monate in der Flasche.