



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2007

- BOLGHERI DOC ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Die Weinlese 2007 verlief sonnig, doch mit kühlen Temperaturen, welche die vollständige Reifung der Trauben begünstigten und ihre Vielschichtigkeit und aromatische Frische unversehrt erhielten. Intensiv in der Farbe, komplexe Nase mit intensiven Noten von roter Beerenfrucht und süßen Gewürzen und balsamischen Tönen von Minze und Eukalyptus. Am Gaumen präsentiert sich der Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2007 seidig und reichhaltig und entfaltet eine feine, lebhafte Tanninstruktur, süße, frische Frucht und intensive minzige Nuancen..“

Axel Heinz – September 2009

DIE VEGETATIONSPERIODE 2007

Der Beginn des Jahrgangs 2007 zeichnete sich durch einen sehr milden Winter mit unter der Norm liegenden Niederschlägen aus, die dazu führten, dass der Austrieb im Vergleich zum Durchschnitt circa 10 Tage früher einsetzte. Der milde Frühling mit einigen Niederschlägen zum richtigen Zeitpunkt ermöglichte ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum und bewirkte eine ebenfalls verfrühte Blüte. Die Beerenentwicklung wurde von einem in der gesamten Toskana regnerischen Juni begleitet. Der Sommer begann mit einem endlich warmen und trockenen Juli, während im August die Temperaturen kühler wurden, mit den klassischen Gewittern um die Monatsmitte; all dies verursachte eine Verlangsamung der Reifung und brachte den Zeitpunkt der Lese wieder in die Norm zurück. Ein vorbildlicher, sonnenreicher - und fast niederschlagsfreier - September mit nicht zu heißen Temperaturen sorgte für eine perfekte, langsame und progressive Reifung der Trauben und eine schöne Konzentration der Aromen und der Polyphenole ohne übermäßige Reife.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung inahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahl tanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.