



## ORNELLAIA

### LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2006

#### - 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

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

*„Als Frucht eines besonders konzentrierten Jahrgangs besitzt Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2006 einen ausgeprägt reichhaltigen und reifen Charakter. Intensiv in der Farbe, präsentiert er in der Nase warme Anklänge von rotbeeriger Frucht, Kakao und Gewürzen. Der runde und vollmundige Gaumen besticht mit einer geschmeidigen, perfekt reifen Tanninstruktur und reichen geschmacklichen Eindrücken, die von einer vollendet ausbalancierten Säure getragen werden. Die Vermählung der Üppigkeit des Merlot mit der Frische des Petit Verdot und der Struktur der Cabernet-Rebsorten schenkt dem Jahrgang 2006 seine unverkennbare Ausprägung.“*

Axel Heinz - September 2008

---

#### DIE VEGETATIONSPERIODE 2006

Die kalten und regnerischen Wintermonate im ersten Teil des Jahrgangs 2006 verursachten eine Verspätung des Austriebs, welche auch durch die anschließenden warmen Frühlingstage nicht wettgemacht werden konnte und eine Verschiebung der vollen Blüte auf die erste Juniwoche zur Folge hatte. Die gewohnte Wuchskraft der Triebe ging mit einer guten Fruchtbarkeit einher, welche absichtlich auch in den jüngeren Weinbergen reguliert wurde von einer Traubenausdünnung in mäßigem Umfang, Ausdruck eines Gleichgewichtes zwischen vegetativem Wachstum und Produktionspotential. Der an der Küste der Toskana fast niederschlagsfrei verlaufene Sommer wurde glücklicherweise von nie zu heiß ausfallenden Temperaturen begleitet. Diese Umstände ermöglichten es den Reben, ein gutes Aromapotentail zu entwickeln. Die Trauben präsentierten sich daher zu Beginn der Weinlese in perfektem Zustand: konzentriert und homogen reif. Der September begann sonnig und windig und ermöglichte es, die Trauben der Rebsorten Merlot und Cabernet Franc zum besten Zeitpunkt zu ernten. Durch die starken Niederschläge am 15. und 16. September wurde der Reifeprozess des Cabernet Sauvignon verlangsamt: doch es reichte aus, ein paar Tage zu warten, und auch diese Trauben trafen in perfektem Zustand in der Kellerei ein. Die Weinlese endete am späten Nachmittag des 4. Oktober.

---

#### 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 Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahltanks 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.