



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2010

- 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

45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

„Der ungewöhnlich kühle und späte Jahrgang 2010 brachte einen Le Serre Nuove dell'Ornellaia von hoher Aromenqualität hervor. Der ausgewogene Verschnitt von schlankem Cabernet Sauvignon und rundem, fruchtigem Merlot macht den Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2010 zu einem Wein von intensiver Frucht, mit Noten von Tabak und Gewürzen. Am Gaumen entwickelt er eine zarte und deutliche Struktur mit seidigen Tanninen sowie eine große, komplexe Aromatik, die in ein dichtes, sehr beständiges Finale übergehen.“

Axel Heinz - Mai 2012

DIE VEGETATIONSPERIODE 2010

Das Weinjahr 2010 wird aufgrund der im Vergleich zu den letzten Jahren außergewöhnlichen Verspätung in die Geschichte des Gutes eingehen. Bereits ab dem Austrieb zeichnete sich eine Verzögerung des vegetativen Zyklus um circa 10 Tage ab, die sich bis zur Weinlese fortsetzte. Auf den regnerischen Frühling folgte ein warmer und trockener Sommer, der für eine optimale Beerenentwicklung sorgte. Der September wartete mit ein paar Niederschlägen auf, die zu Unterbrechungen bei der Weinlese führten, doch es fehlte nicht an sonnenreichen und trockenen Tagen, die den Trauben das Erreichen ihrer vollständigen Reife ermöglichten. Der perfekte Zustand des Traubengutes wurde von der richtigen Bewirtschaftung der Weinberge und sorgfältig durchgeführten Entlaubungen garantiert. Dank des kühlen Wetters entwickelte sich die aromatische Komponente optimal: fruchtige und blumige Noten vermählen sich mit großer Frische. Die Weinlese begann Mitte September und endete am 12. Oktober mit den späten Rebsorten.

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 Weinbergparzelle 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 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.