



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2021

- BOLGHERI DOC ROSSO

Er entsteht aus den gleichen Weinbergen, unter dem gleichen Himmel, aus der gleichen Philosophie. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein stolzer Zweitwein. Er hat die Gabe, den Charakter des Jahrgangs vorweg zu nehmen, bietet aber zugleich seine ganz eigene, unverwechselbare Sichtweise auf ihn. Das Vergnügen, Le Serre Nuove dell'Ornellaia zu genießen, entwickelt sich im Laufe der Zeit und fügt dem Elan der Jugend den Charme der Reife hinzu.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot Alk.: 14,5% vol.

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2021 ist das Ergebnis eines erstklassigen und äußerst zufriedenstellenden Jahrgangs und lässt die gute Tanninqualität und die wohl dosierte Konzentration durchschimmern, die charakteristisch sind für die Weine dieses Jahrgangs.

Im Glas beeindruckt er mit einer brillanten rubinroten Farbe mit den gewohnten violetten Reflexen. In der Nase ist er frisch mit Noten von rosa Pfeffer und Zypressenzapfen, die an die mediterrane Macchia erinnern.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein elegant, mit einer schönen Säure und einem lang anhaltenden und würzigen Finale, das zu einem zweiten Schluck einlädt.“

DIE VEGETATIONSPERIODE 2021

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die *Véraison* erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der tiefgründigen Böden um Bolgheri wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für kleine, hochkonzentrierte Beeren mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

Der September war warm und sonnig und ohne Regen gewesen, wodurch wir eine Weinlese „à la carte“ einbringen konnten, um das qualitative Potenzial jedes einzelnen Weinbergs maximal zum Ausdruck zu bringen.

Die Weinlese der roten Trauben erfolgte im Wesentlichen im September, beim Merlot in den ersten beiden Wochen und bei den anderen Weinbergen des Weinguts ab dem 13. September, um am 1. Oktober ihren Abschluss zu finden.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in 15 kg Kisten wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Lage wurde der Weinbereitung separat unterzogen. Zunächst erfolgte die zwei Wochen dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 22 und 28°C, und anschließend das etwa 10- bis 15-tägige Maischestandzeit. Die malolaktische Gärung fand im Edelstahltanks statt, worauf die Weine in Barriques gefüllt wurden (25% neue, 75% Zweitbelegung). Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 15 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten 12 Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und die darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo der Verschnitt weitere drei Monate verblieb. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.