



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2003

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

50% Sangiovese, 35% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

*„Der in völligem Einklang mit der Philosophie des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia hergestellte Le Volte ist das Ergebnis einer überaus sorgfältigen Auswahl der Terroirs. Der 2003er ist ein sehr eleganter und angenehmer Wein, der sich durch ausgeprägte Aromen reifer rotbeeriger Früchte und eine intensive Farbe auszeichnet. Seine wunderbar weiche Struktur nimmt den Gaumen sofort ein und interessante, angenehm runde Tannine schenken ihm ein lang anhaltendes Finale.“*

Axel Heinz

---

## DIE VEGETATIONSPERIODE 2003

Der Jahrgang 2003 wurde gekennzeichnet von sehr hohen, über dem jahreszeitlichen Mittel liegenden Temperaturen und sehr geringen Niederschlägen (nur 14 mm von Ende März bis Anfang September). Die ausgiebigen Regenfälle des Vorjahres hatten jedoch für gute Wasservorräte gesorgt, so dass die tiefen Böden von Bolgheri gut bis zum Sommer gelangten. Der heiße Sommer des Jahres 2003 hat dem in diesem Jahrgang hergestellten Wein die kraftvolle Fülle des Sonnenreichtums der besten Terroirs an der toskanischen Küste verliehen.

---

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Rebsorte wurde separat in kleinen Stahltanks vinifiziert, um dem unterschiedlichen Charakter der einzelnen Rebsorten in der Phase der Gärung Rechnung zu tragen. Nach der alkoholischen Gärung vollzog sich die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau des Weins erfolgte in 2-4 Jahre alten Barriques, die zuvor mit dem Masseto oder dem Ornellaia belegt waren.