



ORNELLAIA

## LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2013

- 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% Merlot, 30% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

*“Frucht eines kühlen Jahrganges mit später Reife, zeichnet sich Le Volte dell'Ornellaia 2013 vor allem durch große Intensität und aromatische Komplexität aus. Der Wein präsentiert sich von tiefer Farbe und mit fruchtigen und lebhaften Düften. Im Mund erscheint er mit geschmeidigen und seidigen Tanninen, betont durch eine prickelnde Säure, die sich in einem einladenden und wunderbar angenehmen Geschmackserlebnis vereinen.”*

Axel Heinz

---

## DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 zeichnete sich der Winter 2013 durch ein mildes, doch sehr regnerisches Klima aus, weshalb der Austrieb etwa 15 Tage später erfolgte. Die Kälte und der Regen führten auch zu einer unregelmäßigen und sehr langen Blüte, sie setzte zwei Wochen später als im Durchschnitt ein, was eine geringere Produktion und eine ungleichmäßige Entwicklung der Beeren zur Folge hatte. Der Sommer traf glücklicherweise pünktlich Ende Juni ein; ein perfekter, trockener und sonniger Sommer, der jedoch auch einige Hitzespitzen im Juli und August mit sich brachte. Das verzögerte Wachstum hatte somit doch sein Gutes, denn die Reifung setzte erst nach dem Hitzehoch ein. Mit den Unwettern um den 15. August sanken auch die Temperaturen deutlich, besonders nachts, wodurch sich ein schönes Aromen-Potenzial entwickeln konnte, die uns aber auch zu einer späteren Lese geführt hat. Sie fand zwischen dem 9. September und 14. Oktober bei vorwiegend sonnigem aber nicht zu heißem Wetter statt.

---

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinenahltanks vollzogen, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Rebsorten in den Gärungsphasen Rechnung zu tragen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau erfolgte zum Teil in 24 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren, und zum anderen Teil in Zementtanks, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erhalten.