



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2021 'LA GENEROSITÀ' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia entsteht aus der Begegnung von Natur und Denken. Komplexe, antike Böden, die durch menschliche Weisheit mit einem delikaten Mikroklima in Einklang gebracht werden, das im Mittelmeer ein Echo und einen Spiegel findet. Eine lange Reifung begleitet den großen Wein des Weinguts zu seinem höchsten Ausdruck und offenbart mit der Zeit seine Feinheit, Fülle und Großzügigkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Alk.: 15 % vol.

Der Ornellaia 2021 ist Ausdruck eines typischen Bolgheri-Jahrgangs, in dem es an sonnigen Perioden ohne Niederschläge nicht mangelte, was reichhaltige und konzentrierte, aber gleichzeitig sehr ausdrucksstarke und facettenreiche Weine ergab. In der Nase typische Düfte von mediterraner Macchia, aromatischen Kräutern, Zypressenbeeren und den klassischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und dunklen Früchten, am Gaumen begleitet von einer dichten Tannintextur, die ihn mit Präzision und Finesse einhüllt. Das Finale ist anhaltend und vibrierend und hinterlässt ein Gefühl von aromatischer Frische und Eleganz.

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 Kisten von 15 kg wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angedrückt. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurden separat vinifiziert. Zunächst erfolgte die eine Woche dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 26 und 30°C, und anschließend das insgesamt etwa 15-tägige Einmaischen, sodass die Zeit in diesen Behältern insgesamt etwa drei Wochen betrug. Die malolaktische Gärung wurde hauptsächlich in Barriques aus Eichenholz (70% neue Fässer und 30% Zweitbelegung) vollzogen. Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 18 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten zwölf Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo die Cuvée weitere sechs Monate verblieb. Nach der Abfüllung bleibt der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.