



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2019 "IL VIGORE" - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DESWEINMACHERS

62% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 4% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc

„Der intensiv rubinrote Ornellaia 2019 besticht mit einem verführerisch würzigen Bukett, aus dem sich Noten von schwarzem Pfeffer, Salbei und Kräutern besonders hervorheben. Am Gaumen leitet sich der Wein vollmundig und gleichzeitig temperamentvoll ein, veröhnt mit seinen intensiven, eleganten Tanninen und klingt mit einer lang anhaltenden, frischen Note aus.“

Olga Fusari - Weinmacher - Juli 2021



DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab. Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten. Die Traubenlese begann langsam am 5. September. In der letzten Septemberwoche kam es wie üblich zu einem Temperaturrückgang, wodurch eine ausgeprägte Finesse und aromatische Frische erhalten werden konnten. Nach dem Regen am 21. September herrschte wieder sonniges Wetter, das es uns erlaubte, die späten Rebsorten am 4. Oktober zu ernten





ORNELLAIA

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 angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle 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.

Axel Heinz - Gutsdirektor