



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT ROSSO

In jedem Jahrgang entwickelt sich eine der Rebsorten des Weinguts mit einem ganz besonders markanten Charakter, den der Weinmacher im Cuvée Variazioni in Rosso dell'Ornellaia eindrucksvoll zur Geltung bringt. Nur die Besucher des Weingutes erhalten die einmalige Gelegenheit, diese subtilen Variationen zu verkosten und selbst zu erleben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

72% Merlot, 13 % Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

„In einem für Bolgheri typischen Jahrgang außergewöhnlicher Qualität, in dem jede Rebsorte ihr Bestes gegeben hat, bringt sich der Merlot in Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2016 auf ausgezeichnete Weise zur Geltung. Von intensivem Rubinrot, bestechen in der Nase Aromen von reifen Beerenfrüchten und zarten Vanillenoten. Bei der Verkostung erweist er sich als weich und samtig, gekennzeichnet durch eine lebendige Säure und einer eleganten aromatischen Feinheit.“

Olga Fusari - Weinmacher

DIE VEGETATIONSPERIODE 2016

Der Winter 2016 war, was zunehmend zur Norm zu werden scheint, von ungewöhnlich warmem Wetter und viel Regen im Februar geprägt. Die Reben trieben rechtzeitig in der letzten Märzwoche aus.

Der durch Wasser gesättigte Boden und das warme Wetter im April unterstützten ein schnelles und normales vegetatives Wachstum. Gegen Anfang Mai normalisierten sich die Temperaturen und verlangsamten das Wachstum, bevor die Blütephase in der letzten Maiwoche mit trockenem und sonnigem Wetter begann. Damit boten sich perfekte Bedingungen für eine gute Fruchtansatzphase. Der Sommer war durchschnittlich mit sehr wenig Niederschlag, worauf sich gegen Ende der Reifung Wasserknappheit bemerkbar machte. Auch die üblichen Stürme während den Augustferien blieben aus, was zu einem Wasserstress in der ersten Hälfte der Erntezeit führte. Glücklicherweise waren die Temperaturen während der Nacht deutlich kühler, sodass die Reben sich von der Tageshitze erholen konnten. Die Reifung verlief gleichmäßig und die Trauben entwickelte ein exzellentes phenolisches Potential und ein ausgeglichenes Verhältnis von Zucker und Säure. Die Ernte begann am 24. August mit jungen Merlotreben. Mitte September gab es einige Regenschauer, die es ermöglichten, die Ernte unter nahezu perfekten, sonnigen, aber mäßig warmen Bedingungen und mit ausreichend Wasser im Boden abzuschließen, ohne dass die Reben Trockenstress erlitten. Die Ernte wurde am 12. Oktober mit dem letzten Cabernet Sauvignon und dem Petit Verdot beendet.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.

Axel Heinz – Gutsdirektor

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italien – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com