ORNELLAIA

ORNELLAIA 2010 "LA CELEBRAZIONE"

- 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 DES WEINMACHERS

53% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 4% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

„Aufgrund des sehr kühlen und späten Jahrganges ist der 2010er zu einem der elegantesten Weine der Geschichte Ornellaia's geworden. Der Ornellaia 2010 zeigt sich in einem intensiven Rubin und entfaltet einen komplexen Aromenfächer mit Noten von dunklen Beeren, Gewürzen und Tabak. Im Mund ist er zart mit seidigen Tanninen und intensiver Frucht und Reinheit. Das lange Finale ist geprägt von wunderbar frischen Tanninen.„

Axel Heinz - Mai 2012

DIE VEGETATIONSPERIODE 2010

Das Weinjahr 2010 wird aufgrund der im Vergleich zu den letzten Jahren außergewöhnlichen Verspätung in die Geschichte des Gutes eingehen. Bereits ab dem Austrieb zeichnete sich eine Verzögerung des vegetativen Zyklus um circa 10 Tage ab, die sich bis zur Weinlese fortsetzte. Auf den regnerischen Frühling folgte ein warmer und trockener Sommer, der für eine optimale Beerenentwicklung sorgte. Der September wartete mit ein paar Niederschlägen auf, die zu Unterbrechungen bei der Weinlese führten, doch es fehlte nicht an sonnenreichen und trockenen Tagen, die den Trauben das Erreichen ihrer vollständigen Reife ermöglichten. Der perfekte Zustand des Traubengutes wurde von der richtigen Bewirtschaftung der Weinberge und sorgfältig durchgeführten Entlaubungen garantiert. Dank des kühlen Wetters entwickelte sich die aromatische Komponente optimal: fruchtige und blumige Noten vermählen sich mit großer Frische.
Die Weinlese begann Mitte September und endete am 12. Oktober mit den späten Rebsorten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, und anschließend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia.
Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques zurück gefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

Mit der Weinlese 2010 feiert Ornellaia sein 25-jähriges Jubiläum. Das Jubiläumslogo in Gold und Elfenbeinfarbe schmückt alle Formate des Ornellaia 2010.

Ornellaia S.r.l.
Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com