



# ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2024

- TOSCANA IGT Rosso

Dieser Wein entsteht aus den gleichen Weinbergen, unter dem gleichen Himmel, aus der gleichen Philosophie. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein stolzer Zweitwein. Er hat die Gabe, den Charakter des Jahrgangs vorwegzunehmen, bietet aber zugleich seine ganz eigene, unverwechselbare Sichtweise auf ihn. Das Vergnügen, Le Serre Nuove dell'Ornellaia zu genießen, entwickelt sich im Laufe der Zeit und fügt dem Elan der Jugend den Charme der Reife hinzu.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

49% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon, 17% Petit Verdot, 13% Cabernet Franc Alk.: 14% vol.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2024 präsentiert sich in einer tiefen, intensiven Farbe mit violetten Reflexen, die seine Jugendlichkeit unterstreichen. Das Bouquet zeigt sich großzügig und ausdrucksstark: Aromen roter Früchte wie Himbeeren und rote Johannisbeeren verbinden sich harmonisch mit feinen floralen Nuancen und dezenten Gewürznoten, die dem Wein Tiefe und Komplexität verleihen.

Am Gaumen überzeugt er mit lebendiger Frische und feiner Spannung. Zugleich wirkt der Wein ausgewogen und dynamisch, getragen von bemerkenswerter Dichte und eleganten Tanninen. Das Finale ist lang und von roten Früchten getragen. Ein zugänglicher und zugleich anspruchsvoller Wein, der den frischen, strahlenden Charakter des Jahrgangs 2024 präzise zum Ausdruck bringt.

---

### DIE VEGETATIONSPERIODE 2024

2024 ist ein frühreifer und vielversprechender Jahrgang. Die Vegetationsperiode begann recht früh, begünstigt durch die milden und regenreichen Bedingungen in der ersten Jahreshälfte, die für eine ausgezeichnete Wasserversorgung der Weinberge sorgten. Auch in den folgenden Monaten unterstützten reichliche Niederschläge weiterhin das Pflanzenwachstum, machten jedoch die Bewirtschaftung der Weinberge besonders anspruchsvoll und erforderten große Sorgfalt. Ab Ende Juni schufen warme, sonnige Tage ideale Voraussetzungen für eine qualitativ hochwertige Ernte. Die Reben verlangsamten allmählich ihr Wachstum und zeigten genau zum richtigen Zeitpunkt eine geringere Wuchskraft: während der Reifephase Ende Juli, einer entscheidenden Phase für die Konzentration und Aromenbildung. Diese heiße, trockene Periode wurde Mitte August durch einige lokale Gewitter unterbrochen, die in den verschiedenen Weinbergen unterschiedlich starke Niederschläge mit sich brachten, sodass die Trauben unter optimalen Bedingungen ausreifen konnten. Ab Anfang September begleitete ein Wechsel von sonnigen, kühlen und gelegentlich regnerischen Tagen die Ernte bis zu ihrem Abschluss und sorgte für ein natürliches Gleichgewicht in der Konzentration der Beeren, ohne deren Gesundheit zu beeinträchtigen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass 2024 ein ausgewogener und dynamischer Jahrgang mit schöner Frische war, eine ideale Voraussetzung für elegante und aromatisch intensive Weine.

---

### VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand gelesen und in 15-kg-Kisten transportiert. Nach einer sorgfältigen Selektion vor und nach dem Entrappen auf doppelten Sortiertischen sowie einer zusätzlichen optischen Kontrolle wurde das Lesegut schonend gepresst. Jede Rebsorte und jede einzelne Parzelle wurde separat vinifiziert.

Die alkoholische Gärung erfolgte teilweise in Edelstahltanks, teilweise in Beton bei kontrollierten Temperaturen zwischen 22 und 26 °C über einen Zeitraum von rund zehn Tagen. Darauf folgte eine Mazeration von zehn bis fünfzehn Tagen. Die malolaktische Gärung fand teils in Edelstahl, teils in Barriques statt.

Der Wein reifte anschließend für rund 15 Monate in Barriques, 30 % in Erstbelegung und 70 % in Zweit- und Drittbelegung, unter kontrollierten Bedingungen in den Kellern von Ornellaia. Nach den ersten acht Monaten wurde die finale Cuvée assembliert und für weitere sieben Monate in Barriques ausgebaut. Vor der Freigabe reifte Le Serre Nuove dell'Ornellaia schließlich noch sechs Monate auf der Flasche.