



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2024

-TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia, ein sofort angenehmer, vielseitiger und unbeschwerter Wein, erzählt eine Geschichte von Geselligkeit. Mit diesem strahlenden Rotwein beginnt der Einstieg in die Welt von Ornellaia, bei dem man auf unkomplizierte Art und Weise an der Leidenschaft für Qualität teilhaben kann, die man auf dem Weingut jeden Tag und mit jedem Schluck erlebt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot Alk.: 13% vol.

Der Le Volte dell'Ornellaia 2024 präsentiert sich im Glas in einem leuchtenden Purpurrot. In der Nase entfalten sich frische rote Früchte wie Kirsche und Walderdbeere, begleitet von eleganten Mentholnoten, die dem Wein aromatische Tiefe und Frische verleihen. Am Gaumen zeigt er sich exquisit, mit einer kraftvollen Struktur, die von Eleganz und Finesse getragen wird. Le Volte dell'Ornellaia ist harmonisch und ausgewogen, komplex und saftig, ein reiner Trinkgenuss.

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 verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinenahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl tanks. Dann wurde der Wein 10 Monate lang teils in Barriques, die für Ornellaia verwendet wurden, und teils in Tanks, ausgebaut, um eine perfekte Ausgewogenheit zwischen der Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erzielen.

Ornellaia S.r.l.

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