



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2023 “LA VITALITÀ” - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

Ornellaia entsteht aus der Begegnung von Natur und Denken. Komplexe, antike Böden, die durch menschliche Weisheit mit einem delikaten Mikroklima in Einklang gebracht werden, das im Mittelmeer ein Echo und einen Spiegel findet. Eine lange Reifung begleitet den großen Wein des Weinguts zu seinem höchsten Ausdruck und offenbart mit der Zeit seine Feinheit, Fülle und Großzügigkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

55% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 12% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot Alk.: 14,5 % vol.

Der Wein hat eine intensive Farbe, ein tiefes, leuchtendes Rubinrot, Zeichen seiner ganzen Fülle. Die ausdrucksstarke Nase beeindruckt mit verführerischen Aromen von reifen Blaubeeren und Brombeeren sowie anderen dunklen Früchten, begleitet von eleganten Noten von gerösteten Mandeln und Kakao. Mit der Entwicklung des Weins im Glas kommen mediterrane Kräuternoten zum Vorschein, die das Bouquet von seltener Komplexität noch weiter unterstreichen.

Am Gaumen ist er großzügig und vollmundig, konzentriert und gleichzeitig überraschend weich und feinnervig, unterstrichen von einer Vitalität, die dem Geschmackserlebnis Energie und Schwung verleiht. Obwohl kraftvoll, offenbart der Körper gleichzeitig Weichheit, Finesse und eine perfekte Balance. Der Wein hat ein langanhaltendes Finale, getragen von seidigen, präzisen Tanninen, die ihm Fülle, Geschmack und eine anhaltende Persistenz verleihen.

Ornellaia 2023 ist die Verkörperung eines ausgezeichneten Jahrgangs und vermittelt authentisch die Kraft und Harmonie eines einzigartigen Terroirs.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2023

2023 war ein schwieriger Jahrgang in Bolgheri, der jedoch in den entscheidenden Momenten der Vegetationsperiode vom Wohlwollen der Natur profitierte. Der Winter war mild mit relativ hohen Temperaturen und durchschnittlichen Niederschlägen, die zu einem frühen Wachstumsstart führten. Der Frühling brachte reichliche Regenfälle, die dazu beitrugen, die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen, die aber auch eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderten. Ein heißer Sommer mit hohen Temperaturen, jedoch ohne Extreme, und Regenfälle, die den Trockenstress in den Weinbergen ausglich. So konnten die Trauben allmählich und gleichmäßig reifen, so dass die Beeren eine hohe Konzentration erreichen konnten.

Regenfälle Ende August und kühle Septemberrächte haben die Entwicklung komplexer Aromen gefördert und den Säuregehalt des Weines bewahrt, so dass eine ausgewogene Balance zwischen Kraft und Eleganz erreicht wurde.

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 angedrückt. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurden separat vinifiziert. Zunächst erfolgte die eine Woche dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahl tanks, 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.