



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2001

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

50% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

„Dieser Wein ist der wahrhaftige Ausdruck der toskanischen Küste. Er besticht mit intensiver Farbe, einnehmenden Noten reifer Frucht und ausgeprägten Beerenaromen. Seine weiche, ausgewogene Struktur entfaltet sich ohne Verzögerung am Gaumen. Runde Tannine verleihen ihm ein lang anhaltendes Finale.“

DIE VEGETATIONSPERIODE 2001

Der Winter verlief mild und mit überdurchschnittlich ausgiebigen Niederschlägen. Der Frühling war bei gemäßigten Temperaturen besonders regnerisch, während es im Sommer bei im Durchschnitt liegenden Temperaturen selten regnete. Die Lese fand bei gutem Wetter statt, mit etwas über dem Mittel liegenden Temperaturen, warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten, was eine optimale Reife der Trauben ermöglichte. Der Merlot wurde in der letzten Augustwoche und der ersten Septemberwoche geerntet, der Cabernet Sauvignon von Mitte bis Ende September und der Sangiovese in der zweiten und dritten Septemberwoche.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Rebsorte wurde separat in kleinenahltanks vinifiziert, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Trauben Rechnung zu tragen. Nach der alkoholischen Gärung vollzog sich die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau des Weins erfolgte in 2-4 Jahre alten Barriques, die zuvor mit dem Masseto oder dem Ornellaia belegt waren.