ORNELLAIA

ORNELLAIA 2022 "LA DETERMINAZIONE" - 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, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot Alk.: 14,5 % vol.

Der Ornellaia 2022 präsentiert sich mit einem sehr ausdrucksstarken Bouquet mit Aromen von dunklen Früchten und Nuancen von Vanille und Tabak. Diese olfaktorische Komplexität findet sich am Gaumen wieder, wo sich der Wein mit einem breitgefächerten und entschlossenen Auftakt zum Ausdruck bringt. Dann zeigt sich die kräftige Tanninstruktur und führt uns zu einem würzigen und langen Finale. Trotz des Jahrgangs 2022 mit einer langanhaltenden Hitze besticht der Ornellaia wie immer mit Eleganz und Frische, seinen Haupteigenschaften.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben. Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete. Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte.
Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebgärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war.
Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen. Die Ernte der roten Trauben begann am 25. August mit dem Merlot, im September folgte der Cabernet Sauvignon und am 10. Oktober war sie beendet.

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

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