



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2015

- BOLGHERI DOC ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

64 % Merlot, 17 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc, 9 % Petit Verdot

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2015 steht für einen außergewöhnlichen Jahrgang, der – was selten vorkommt – Reife, Substanz und ein sehr angenehmes Aroma in einem perfekt ausgewogenen Verhältnis vereint. Der Wein hat eine kräftige und junge Farbe und einen intensiven, reifen Fruchtgeschmack mit leicht würzigen Röstaromen. Im Mund entfaltet sich sein runder, samtiger, voller und harmonischer Geschmack, der an saftige Früchte erinnert. Im Abgang ist der Wein lebendig und ohne Kanten, erfrischt durch feine balsamische Anklänge.

Axel Heinz - März 2017

DIE VEGETATIONSPERIODE 2015

Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war der Jahrgang 2015 ein sehr regulärer, fast schon typischer Jahrgang. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an. So konnten wir die Weinlese in Ruhe durchführen, die perfekte Reifung aller Weinberge abwarten und das frische und lebendige Aroma mit einer perfekten phenolischen Reife mit sehr vielen samtigen und weichen Tanninen kombinieren. Die Weinlese begann am 29. August mit dem Merlot und endete am 12. Oktober mit den letzten Reben des Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.

Ornellaia S.r.l.

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