



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2002

- 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

75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

„Tiefdunkles Rubinrot; intensive Aromen von roten Beerenfrüchten; ausgewogen und harmonisch am Gaumen; gut strukturiert; geschmeidig-weiches Finale mit guter Länge. Die in der Cuvée dominierende Rebsorte Cabernet Sauvignon verleiht dem Wein die feine Tanninstruktur, die Rebsorte Merlot rundet den Wein mit Fülle und Weichheit ab.“

Axel Heinz - September 2004

DIE VEGETATIONSPERIODE 2002

Der klimatische Verlauf des Jahres 2002 ist deutlich in zwei Phasen einteilbar: bis zum 10. August und ab dem 10. August (einschließlich der Weinlese). Der vegetative Zyklus setzte früh ein und war trotz sich ständig abwechselnder kalter und warmer Zeitabschnitte positiv mit uniformer Blüte und Fruchtbildung. Ab dem 10. August folgten ausgiebige Niederschläge aufeinander. Die Lese begann am 14. September und endete am 10. Oktober. Aufgrund des kalten Sommers war die Auswahl sehr streng und in der Kellerei setzte sich eine Neuerung durch: es wurde im Anschluss an die Abbeermaschine ein zweiter Auswahltisch hinzugefügt, um manuell und mit äußerster Präzision auch die kleinsten Teile der Traubenkämme zu entfernen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach einer Handlese in 15 kg Kisten wurden die Trauben vor ihrer Weiterverarbeitung erneut selektiert, dann entrappt und leicht angepresst. Die Alkoholische Gärung vollzog sich in Stahltanks zwischen 26 - 30°C. Die Trauben wurden nach Parzelle und Rebsorte getrennt vinifiziert. Die Maischestandzeit nach der Gärung betrug durchschnittlich 21 Tage. Die Malolaktische Gärung begann in Stahltanks und wurde nach dem Abstich in Barriques (25% Erstbelegung und 75 % Zweitbelegung) abgeschlossen. Insgesamt reiften die Weine 18 Monate in Barriques. Nach 12 Monaten wurden die rebsortenreinen Fässer miteinander vermählt und nach sechsmonatiger Fassreife auf die Flasche gezogen. Erst nach einer weiteren sechsmonatigen Flaschenreife wurde die Cuvée für den Markt freigegeben.