



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT ROSSO

Jede Weinlese ist anders und bei jeder Weinlese stimmt der Chor der Rebsorten von Ornellaia eine andere Symphonie an. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia hebt die Besonderheiten jedes Jahrgangs hervor, fängt seine natürliche Musik ein und bietet sie den Gästen des Weinguts an: ein kleines Privatkonzert in Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

40% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Alk.: 15 % Vol

Der Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 ist Frucht eines außergewöhnlichen Jahrgangs, der für immer in die Geschichte unseres Weinguts eingehen wird und die Kraft der Sonne unter perfekt ausgewogenen klimatischen Bedingungen zum Ausdruck bringt. Der Wein ist ein Blend aus drei Rebsorten, die in Bolgheri im Mittelpunkt stehen und die in diesem außergewöhnlichen Jahrgang ihr volles Potenzial entfalten konnten: Cabernet Franc sorgt für Spannung, Frische und aromatische Finesse; Cabernet Sauvignon für würzige Aromen und einen kraftvollen Körper mit opulenten und eleganten Tanninen; während Merlot reife Fruchtigkeit und ein weiches, rundes Herzstück liefert.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2021 ist intensiv aromatisch und offenbart eine komplexe Palette von reifen Früchten, sanften Gewürzönen, Tabak und eleganten balsamischen Noten. Der Wein ist vollmundig und verführerisch im Geschmack, mit einem saftigen Kern und einem langanhaltenden Finale, das von integrierten und geschliffenen Tanninen unterstützt wird.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2021

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die Véraison erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der tiefgründigen Böden um Bolgheri wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für kleine, hochkonzentrierte Beeren mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

Der September war warm und sonnig und ohne Regen gewesen, wodurch wir eine Weinlese „à la carte“ einbringen konnten, um das qualitative Potenzial jedes einzelnen Weinbergs maximal zum Ausdruck zu bringen.

Die Weinlese der roten Trauben erfolgte im Wesentlichen im September, beim Merlot in den ersten beiden Wochen und bei den anderen Weinbergen des Weinguts ab dem 13. September, um am 1. Oktober ihren Abschluss zu finden.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Gelesen wurde von Hand in 15-kg-Kisten. Die Trauben wurden vor und nach dem Entrappen auf einem doppelten Sortiertisch von Hand sortiert und anschließend sanft angepresst. Jede Varietät und jede einzelne Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Fermentation fand in Edelstahltanks bei Temperaturen unter 25 °C mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage statt. Die malolaktische Fermentation begann in den Edelstahltanks und wurde in Barriquefässern abgeschlossen (25% neu und 75% zweiter Durchgang). Der Wein lagerte für etwa 15 Monate in Barriquefässern in den Ornellaia-Kellern bei kontrollierter Temperatur. Nach den ersten 12 Monaten wurde der Wein assembliert und für weitere 3 Monate wieder in die Fässer gefüllt. Der Wein blieb dann bis zu dessen Verkauf für sechs Monate in der Flasche.