



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2007

- TOSCANA IGT

In jedem Jahrgang bringt eine der Rebsorten des Weinguts etwas Unverwechselbares zum Ausdruck und der Winzer unterstreicht diesen Unterschied in der Mischung von Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. Nur Besucher des Weinguts haben die einzigartige Chance, diese subtilen Varianten zu probieren und zu erfahren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

“Während der Weinlese 2007 war das Wetter abwechselnd von sonnigen und dann wieder kühleren Tagen geprägt. Diese Wetterbedingungen erlaubten den Trauben, ihre volle Frische und Aroma-Komplexität zu bewahren. Besonders der Merlot zeigt diese Charakteristiken, in dem er Fülle und Geschmeidigkeit mit Lebhaftigkeit und Frische verbindet. Aus diesem Grund haben wir diese Rebsorte zum Hauptdarsteller des Blend von Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2007 gekürt, eine Wahl, die uns von dem intensiven, nicht imitierbaren Charakter des Jahrganges vorgegeben worden war.”

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2007

Der Beginn des Jahrgangs 2007 zeichnete sich durch einen sehr milden Winter mit unter der Norm liegenden Niederschlägen aus, die dazu führten, dass der Austrieb im Vergleich zum Durchschnitt circa 10 Tage früher einsetzte. Der milde Frühling mit einigen Niederschlägen zum richtigen Zeitpunkt ermöglichte ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum und bewirkte eine ebenfalls verfrühte Blüte. Die Beerenentwicklung wurde von einem in der gesamten Toskana regnerischen Juni begleitet. Der Sommer begann mit einem endlich warmen und trockenen Juli, während sich der August kühler und mit den klassischen Gewittern um die Monatsmitte präsentierte. Die dadurch verursachte Verlangsamung der Reifung rückte den Zeitpunkt der Lese wieder in die Norm. Ein vorbildlicher, sonnenreicher und fast niederschlagsfreier September mit nicht zu heißen Temperaturen sorgte für eine perfekte, langsame und progressive Reifung der Trauben und eine schöne Konzentration der Aromen und der Polyphenole ohne übermäßige Reife.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.