



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA MILLEVITI 2008

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in ganz kleinen Mengen hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng

„Der Wein Ornus dell'Ornellaia entspringt der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Fähigkeit zu erforschen, große Süßweine aus rosinierten Trauben hervorzubringen, für die der typische Herbstverlauf in Bolgheri – mild und besonders windig – ideal ist. Der Einweihungsjahrgang des Ornus dell'Ornellaia präsentiert sich in einem intensiven Goldton. Seine wunderbar vielschichtige Nase offenbart reife Anklänge von exotischen Früchten, Pfirsichmarmelade und Honig, die harmonisch abgerundet werden von frischeren Zitronen- und Pampelmusennoten. Am Gaumen zeigt er sich süß und vollmundig, mit großer Reichhaltigkeit und herrlich fruchtiger Intensität. Sein Zuckerreichtum wird perfekt ausbalanciert von einer lebendigen, durch zarttröstige Holznoten unterstrichenen Säure, die in einem langen, würzigen Finale wunderschön ausklingt.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONPERIODE 2008

Das Weinjahr 2008 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter aus, der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Der zur Blütezeit regenreiche Frühling verlangsamte den Fruchtansatz und verursachte eine natürliche Reduzierung des Produktionspotenzials der Weinstöcke. Der von intensiver Hitze geprägte Sommer verlief bis zur ersten Septemberdekade fast niederschlagsfrei. All dies ermöglichte einen guten Verlauf der Färbung und eine ausgezeichnete Reifung, wobei kühle Nächte für eine optimale Entwicklung der Aromen sorgten. Mitte September führte der Tramontanawind zu einem Rückgang der Temperaturen. Der kühle und windige, doch sonnige Herbst war besonders günstig für das Erreichen eines natürlichen Trocknens der Trauben am Rebstock, wodurch eine schöne Konzentration von Zucker und Säure erreicht und der gesamte Aromareichtum erhalten wurde.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese erfolgte in der zweiten Oktoberhälfte in drei Durchgängen, im Verlauf derer jeweils darauf geachtet wurde, nur die süßesten Traubenpartien mit der besten Konzentration zu ernten. Aus jedem Erntedurchgang entstand eine Vinifikationseinheit und jede Einheit wurde separat gepresst und vinifiziert. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer eine Nacht langen natürlichen Klärung gärten die verschiedenen Produktionseinheiten in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurden die Weine einer zehntägigen Kühlung (0°C) unterzogen, um die Gärung zu stoppen. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Umfüllen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurde eine Cuvée der verschiedenen Produktionseinheiten durchgeführt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wurde.

Ornellaia S.r.l.

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