



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2012

- 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

52% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 12% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

*„Das sonnige und trockene Jahr 2012 brachte konzentrierte und reife Trauben hervor. Durch die Niederschläge vor der Ernte konnten die Rebstöcke nach einer besonders trockenen Saison ausreichend mit Wasser versorgt werden, zudem sanken dadurch die Temperaturen im September, so dass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2012 präsentiert sich wie gewohnt in seinem typisch kräftigen Rubinrot. Sein Duft ist geprägt von intensiven Frucht- und Blütenaromen wie rote Beeren und Veilchen. Sein frischer Touch wird ergänzt durch einen Hauch Gewürze und Kaffee. Am Gaumen gehaltvoll, doch zugleich zart und elegant, von glatter, seidiger und intensiv fruchtiger Textur. Aus dem langen Finale sticht eine willkommene Säurenote hervor mit optimalen, festen Tanninen, die einen schönen Ton hinterlassen.“*

Axel Heinz - April 2014

---

### DIE VEGETATIONSPERIODE 2012

2012 war wie auch 2011 ein regenarmes Jahr. Bereits im Winter machte sich die Trockenheit bemerkbar; es war kalt aber niederschlagsarm. Zum Zeitpunkt des Austriebs, der durchschnittlich verlief, lag die Niederschlagsmenge ca. 100mm unter dem mehrjährigen Durchschnitt. Ein sonniges und mildes Frühjahr führte dazu, dass sich die Vegetation optimal entwickelte, und die Blüte schnell und homogen eintrat. Juli und August waren warm und fast vollständig regenfrei, so dass ein Stillstand der Reifung durch den Niederschlagsmangel zu befürchten war. Dennoch reiften die Trauben unter optimalen Bedingungen und entwickelten sich normal und zufriedenstellend. Die gelegentlichen Regenfälle zwischen Ende August und Anfang September beschleunigten zusätzlich die Reifung. Sie schloss mit optimalen Werten des Aromas und der Phenolzusammensetzung ab. Die Ernte für den Merlot begann am 29. August und endete am 17. September. Am 18. September folgten aus den jüngeren Weinbergen Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, am 5. Oktober wurden die letzten Petit Verdot und Cabernet Sauvignon Trauben aus den älteren Weingärten gelesen.

---

### 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 Weinbergsparzelle 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 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 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.

Ornellaia S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagnetto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com)