



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2013

- 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

36% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Cabernet Franc, 12% Petit Verdot

“Ein herrlicher Sommer und ein kühler, sonniger September ermöglichten trotz der schwierigen Blütezeit eine perfekte Reifung der Trauben, mit Weinen, die eine besonders elegante Seite zeigen. Der Serre Nuove 2013 hat eine intensive, leuchtende Farbe. Das Bukett ist vibrierend fruchtig, unterstrichen durch feine Röstnuancen. Am Gaumen kontrastieren die geschmeidige, seidige Textur mit sehr frischen, wohl abgerundeten Tanninen. Während seine Struktur die Reifung im Laufe der Zeit ermöglicht, so sind die Frische seiner Frucht und sein milder, feiner Charakter sofort zu genießen.”

Axel Heinz - Mai 2015

DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 zeichnete sich der Winter 2013 durch ein mildes aber sehr regnerisches Wetter aus, was zu einem um bis zu 15 Tage verspäteten Austrieb führte. Die Kälte und der Regen führten ebenfalls zu einer unregelmäßigen und sehr langen Blütezeit – mit einer zweiwöchigen Verspätung im Vergleich zum Durchschnitt. Dies verringerte die Produktion und führte zu einer uneinheitlichen Entwicklung der Trauben. Glücklicherweise war der Sommer, der wie üblich Ende Juni begann, perfekt, trocken und sonnig, doch mit einigen intensiven Hitzespitzen im Juli und August. Die langsame vegetative Entwicklung war im Endeffekt vorteilhaft, da sie die Reifung bis nach der heißesten Periode verzögerte. Die Stürme im August senkten die Temperaturen vor allem nachts stark ab. Dies begünstigte den aromatischen Ausdruck, führte aber auch zu einer im Vergleich zum Durchschnitt verspäteten Lese, zwischen dem 9. September und 14. Oktober, mit vorwiegend sonnigem Wetter ohne übermäßige Hitze.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.