



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2008

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das *Savoir-Faire* von Ornellaia wider.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

50% Sangiovese, 40% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

„Der durch gute Konzentration und ausgezeichnete Struktur geprägte Jahrgang 2008 verleiht dem Le Volte einen besonders vollmundigen und dichten Charakter. Die Nase präsentiert sich intensiv fruchtbetont, mit Noten von kleinen Waldbeeren und süßen Gewürzen. Der volle und dichte Gaumen besticht mit spürbarem, doch perfekt eingebundenem und weichem Tannin. Der lang anhaltende Abgang klingt mit fruchtigen Noten und schöner Lebhaftigkeit in einem Eindruck von großer Frische aus.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 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, kühle Nächte sorgten für eine optimale Entwicklung der Aromen und der Farbe. Mitte September führte der Tramontanawind zu einem Rückgang der Temperaturen. Der kühle und windige, doch sonnige Herbst war besonders günstig für die späten Rebsorten (wie den Sangiovese): er ermöglichte eine perfekte Reifung, großes Aromapotentail und einen hohen Polyphenolgehalt der Trauben.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinen Stahlbecken vollzogen, um dem jeweiligen Charakter der verschiedenen Rebsorten in den Gärungsphasen Rechnung zu tragen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahl. Der 10 Monate lange Ausbau erfolgte in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Masseto und dem Ornellaia belegt waren. Die in den kleinen Fässern verbrachte Zeit ermöglicht dem Wein, seine Struktur zu verbessern und seine lebhaften Tannine abzurunden.