



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell' Ornellaia vereint den großzügigen mediterranen Ausdruck mit Struktur und Komplexität, die Ornellaias Philosophie widerspiegeln. Le Volte dell' Ornellaia ist ein feiner Wein für spontane Weinliebhaber, die auf Zeremonie verzichten können.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

„Le Volte dell' Ornellaia 2020 leuchtet in Rubinrot mit Purpur-Reflexen und wird in der Nase von weinigen Aromen geprägt: er entfaltet ein komplexes Duftprofil, das Beerenfrüchte, mediterrane Macchia und feine Tabak- und Gewürznoten umfasst. Sein weiches und seidiges Mundgefühl wird gleichzeitig von einem lebhaften Säurespiel unterstützt, das uns einen knackigen, langen Abgang beschert.“

Olga Fusari - Weinmacher - Dezember 2021

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0 °C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch eine gleichmäßige vegetative Entwicklung bis zur Blüte erfolgte, die durchschnittlich zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die Véraison verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein. Ende August brachten willkommene Regenfälle einen deutlichen Temperaturrückgang mit sich, wobei die nächtlichen Tiefstwerte bis auf 13 °C sanken und somit ideale Bedingungen für die Vollendung der Reifung des Merlot herrschten. Um ihre Frische und Fruchtigkeit weitestmöglich zu bewahren, erfolgte die Lese der Merlot-Trauben früh und zügig in nur zwei Wochen – gerade rechtzeitig, um eine plötzliche einwöchige Hitzewelle zu vermeiden, bei der das Thermometer bis zu 37 °C anzeigte, was uns dazu veranlasste, mit der Lese der späteren Rebsorten bereits am 17. September zu beginnen. Gegen Ende des Monats führten Regenfälle schließlich zur Normalisierung der Witterungsbedingungen, wodurch wir die Weinlese am 3. Oktober beenden konnten.



ORNELLAIA

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinenahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahltanks. Zu guter Letzt wurde der Wein 10 Monate lang teils in Barriques, die für Ornellaia verwendet wurden, und teils in Zementtanks, ausgebaut, um eine perfekte Ausgewogenheit zwischen der Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erzielen.

Axel Heinz - Gutsdirektor