



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2006 “L’ESUBERANZA”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

56% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 12% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Die wichtigsten Eigenschaften des Ornellaia 2006 sind zweifellos seine großartige Tiefe und seine „Überschwänglichkeit“ („L’Esuberanza“). Ein kraftvoller, konzentrierter Wein mit einer sofort wahrnehmbaren Intensität. Sein komplexes, reiches Bukett wird wunderbar ergänzt von dichten, süßen Tanninen und einer lebhaften Säure. Die herrliche Balance all seiner Bestandteile erschafft einen sehr eleganten Wein.“

Axel Heinz - Mai 2009

DIE VEGETATIONSPERIODE 2006

Die kalten und regnerischen Wintermonate im ersten Teil des Jahrgangs 2006 verursachten eine Verspätung des Austriebs, welche auch durch die anschließenden warmen Frühlingstage nicht wettgemacht werden konnte und eine Verschiebung der vollen Blüte auf die erste Juniwoche zur Folge hatte. Die gewohnte Wuchskraft der Triebe ging mit einer guten Fruchtbarkeit einher, welche absichtlich auch in den jüngeren Weinbergen reguliert wurde von einer Traubenausdünnung in mäßigem Umfang, Ausdruck eines Gleichgewichtes zwischen vegetativem Wachstum und Produktionspotential. Der an der Küste der Toskana fast niederschlagsfrei verlaufene Sommer wurde glücklicherweise von nie zu heiß ausfallenden Temperaturen begleitet. Diese Umstände ermöglichten es den Reben, ein gutes Aromapotentiale zu entwickeln. Die Trauben präsentierten sich daher zu Beginn der Weinlese in perfektem Zustand: konzentriert und homogen reif. Der September begann sonnig und windig und ermöglichte es, die Trauben der Rebsorten Merlot und Cabernet Franc zum besten Zeitpunkt zu ernten. Durch die starken Niederschläge am 15. und 16. September wurde der Reifeprozess des Cabernet Sauvignon verlangsamt: doch es reichte aus, ein paar Tage zu warten, und auch diese Trauben trafen in perfektem Zustand in der Kellerei ein. Die Weinlese endete am späten Nachmittag des 4. Oktober.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden unter Durchführung einer sorgfältigen Selektion bereits im Weinberg von Hand in 15 kg Kisten geerntet und in die Kellerei gebracht, wo vor und nach dem Entrappen eine zweite sorgfältige Qualitätsauswahl auf dem doppelten Auswahltisch stattfand. Anschließend wurden die Trauben leicht angepresst. Jede Rebsorte und Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert und es entstanden insgesamt 66 verschiedene Grundweine. Die Weine reiften 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell’Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten erfolgte die endgültige Assemblage der Grundweine zu einer *Cuvée*, welche für weitere sechs Monate in Barriques verbracht wurde. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.