



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2014

- 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

70% Merlot, 15% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon

„Der Jahrgang 2014 ist einer der herausforderndsten, an den wir uns erinnern können, hat uns aber dennoch ermöglicht, qualitativ hochstehende Weine zu fertigen, die sehr genussvoll sind. Die Bedingungen während der späten Reifeperiode haben die Knackigkeit und Frische der fruchtigen Noten voll herausgeholt. Im Mund sind die Tannine gut zu spüren, seidig, raffiniert und absolut kantenlos, weshalb er sich auch im Vergleich zu wärmeren Jahren gut sehen lässt. Le Volte dell'Ornellaia ist, besonders dank der wunderbaren Merlots von 2014, ein ausgeglichener, harmonischer Wein, der sehr gut mundet.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2014

Der Jahrgang 2014 wird in der Geschichte Ornellaias stets vermerkt bleiben. Ein warmer, verregneter Winter, gefolgt von einem milden, trockenen Frühling, der die Blüte pünktlich hervorkommen ließ. Danach folgte ein normaler Juli, aber ein verregneter und vor allem kalter August, der die Reifung der Trauben erschwerte, die so auch von Krankheiten befallen wurden. Die sorgfältigen Arbeiten im Weinberg, wie das Entfernen der Blätter und die Behandlungen im August, haben es uns allerdings ermöglicht, die Trauben gesund zu halten und sie gut in den September und Oktober zu bringen. Diese beiden Monate brachten hervorragende Wetterbedingungen, viel Sonne und Trockenheit, für die Reifung mit sich. Der früh reifende, bei Ornellaia kultivierte Merlot profitierte besonders von diesen Bedingungen. Die Weinernte wird als eine der spätesten in die Geschichte eingehen. Sie begann am 6. September mit den jüngeren Weinstöcken des Merlot und endete am 22. Oktober mit Cabernet Sauvignon.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Vinifikation wurde separat in kleinenahltanks 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 zum Teil in 2-4 Jahre alten Barriques in Drittbelegung, welche zuvor mit dem Ornellaia belegt waren, und zum anderen Teil in Zementtanks, um ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tanninstruktur und Ausdruck der Frucht zu erhalten.