



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2010

- TOSCANA IGT

In jedem Jahrgang bringt eine der Rebsorten des Weinguts etwas Unverwechselbares zum Ausdruck und der Winzer unterstreicht diesen Unterschied in der Mischung von Variazioni in Rosso dell'Ornellaia. Nur Besucher des Weinguts haben die einzigartige Chance, diese subtilen Varianten zu probieren und zu erfahren.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 2% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

„2010 war ein kühler Jahrgang mit einer späten Traubenreife. Die Rebsorte Cabernet Sauvignon wurde Mitte Oktober geerntet und verinnerlicht die Qualitäten dieses Jahrgangs. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2010 präsentiert sich mit einem intensiven Rubinrot. In die Nase steigen typische Cabernet Sauvignon Aromen mit klassischen Noten von rotbeerigen Früchten, Minze, Zeder und Tabak. Am Gaumen entwickelt er eine schlanke, feine Tanninstruktur, getragen von sehr komplexen, balsamischen und fruchtigen Düften.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2010

Das Weinjahr 2010 wird aufgrund der im Vergleich zu den letzten Jahren außergewöhnlichen Verspätung in die Geschichte des Gutes eingehen. Bereits ab dem Austrieb zeichnete sich eine Verzögerung des vegetativen Zyklus um circa 10 Tage ab, die sich bis zur Weinlese fortsetzte. Auf den regnerischen Frühling folgte ein warmer und trockener Sommer, der für eine optimale Beerenentwicklung sorgte. Der September wartete mit ein paar Niederschlägen auf, die zu Unterbrechungen bei der Weinlese führten, doch es fehlte nicht an sonnenreichen und trockenen Tagen, die den Trauben das Erreichen ihrer vollständigen Reife ermöglichten. Der perfekte Zustand des Traubengutes wurde von der richtigen Bewirtschaftung der Weinberge und sorgfältig durchgeführten Entlaubungen garantiert. Dank des kühlen Wetters entwickelte sich die aromatische Komponente optimal: fruchtige und blumige Noten vermählen sich mit großer Frische.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung inahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahl tanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.