



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA IGT

In jedem Jahrgang entwickelt sich eine der Rebsorten des Weinguts mit einem ganz besonders markanten Charakter, den der Winzer im Cuvée Variazioni in Rosso dell'Ornellaia eindrucksvoll zur Geltung bringt. Nur die Besucher des Weingutes erhalten die einmalige Gelegenheit, diese subtilen Variationen zu verkosten und selbst zu erleben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

53% Cabernet Franc, 21% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 7% Petit Verdot

„2013 lieferte ein ausgezeichnetes Beispiel für einen Jahrgang mit langer Reifezeit und später Lese bei kühlen Temperaturen. So hatten die Trauben genügend Zeit, ganz allmählich Geschmack, duftende Aromen und eine knackige und dennoch ausgewogene Säurestruktur aufzubauen. Unser 2013er Cabernet Franc bringt all diese Eigenschaften durch seine geradezu bilderbuchartigen Aromen von frisch gestoßenen roten Beeren, Veilchen und dezenten Gewürznoten perfekt zum Ausdruck. Am Gaumen besticht er nicht etwa durch einen enorm kraftvollen Auftritt, sondern durch eine feine, seidige Textur, lebhaft frucht sowie ein frisches und lang anhaltendes Finale.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 zeichnete sich der Winter 2013 durch ein mildes aber sehr regnerisches Wetter aus, was zu einem um bis zu 15 Tage verspäteten Austrieb führte. Die Kälte und der Regen führten ebenfalls zu einer unregelmäßigen und sehr langen Blütezeit – mit einer zweiwöchigen Verspätung im Vergleich zum Durchschnitt. Dies verringerte die Produktion und führte zu einer uneinheitlichen Entwicklung der Trauben. Glücklicherweise war der Sommer, der wie üblich Ende Juni begann, perfekt, trocken und sonnig, doch mit einigen intensiven Hitzespitzen im Juli und August. Die langsame vegetative Entwicklung war im Endeffekt vorteilhaft, da sie die Reifung bis nach der heißesten Periode verzögerte. Die Stürme im August senkten die Temperaturen vor allem nachts stark ab. Dies begünstigte den aromatischen Ausdruck, führte aber auch zu einer im Vergleich zum Durchschnitt verspäteten Lese, zwischen dem 9. September und 14. Oktober, mit vorwiegend sonnigem Wetter ohne übermäßige Hitze.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.