



ORNELLAIA

## LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2019

-BOLGHERI DOC ROSSO

Der mit der selben Leidenschaft und Liebe zum Detail wie der Ornellaia erzeugte Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein würdiger Zweitwein. Die Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot vereint Zugänglichkeit und eine beachtliche Geschmackstiefe mit bewährtem Alterungspotenzial.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

54% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

*„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2019 leuchtet in seiner typischen intensiven Farbe. In der Nase entfalten sich frische Aromen reifer roter Beeren, begleitet von lebhaften balsamischen Noten, die an den Duft von Zypressenzapfen und Eukalyptus erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein seidig-weich und vollmundig, mit einer eleganten Tanninstruktur und einem schmackhaften, langanhaltenden Finale.“*

Olga Fusari – Weinmacherin



### DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab.

Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten.

Die Traubenlese begann langsam am 5. September. In der letzten Septemberwoche kam es wie üblich zu einem Temperaturrückgang, wodurch eine ausgeprägte Finesse und aromatische Frische erhalten werden konnten. Nach dem Regen am 21. September herrschte wieder sonniges Wetter, das es uns erlaubte, die späten Rebsorten am 4. Oktober zu ernten.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel.: +39 0565 71811 Fax: +39 0565 718230 – [www.ornellaia.com](http://www.ornellaia.com)



ORNELLAIA



## VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in Kisten zu 15 kg wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Lage wurde der Weinbereitung separat unterzogen. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahltanks bei Temperaturen zwischen 26 °C und 30 °C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahltanks und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25% neue, 75% Zweitbelegung). Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 15 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten 12 Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und die darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo der Verschnitt weitere drei Monate verblieb. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.

Axel Heinz – Leiter des Weinguts