



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2011

- 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

56% Cabernet Franc, 28% Merlot, 14% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

“Der Jahrgang 2011 ist zweifelsohne eine besonders schöne Ausdrucksform der Weine aus Bolgheri. Alle Rebsorten konnten brillieren und sich von ihrer besten Seite zeigen. Insbesondere der Cabernet Franc hat hier seine zweite Heimat gefunden. Seine aromatische Vielfalt und sprichwörtliche Eleganz findet sich im Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2011 wieder. Erstmals ist er auch Protagonist unter den drei weiteren Rotweinreben, die allesamt auf Gut Ornellaia kultiviert werden.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2011

Im Gegensatz zu dem sehr späten Jahrgang 2010, war das heiße und trockene Klima 2011 für die außergewöhnlich frühe Weinlese verantwortlich. Nach einem regnerischen Winter wartete der Frühling mit besonders warmen Temperaturen auf, was den Wachstumszyklus der Reben um gut 10 Tage verkürzte. Der Austrieb erfolgte ausgesprochen rasch und gleichmäßig, ein gutes Zeichen für einen großen Jahrgang. Im Juni und Juli wurde das Wachstum dann durch die frischeren Temperaturen abgebremst. Die Regenfälle kamen zur rechten Zeit nach Blüte und Farbwechsel und begünstigten somit eine optimale Entwicklung der Beeren. Eine Hitzewelle Ende August beschleunigte schließlich die Reifung so stark, dass man bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begann. Das sonnige, trockene Septemberwetter bescherte nahezu ideale Bedingungen für die weitere Ausreifung der Trauben. Sie präsentierten sich konzentriert mit einer perfekten Balance zwischen Tanninreife, frischer Säure und intensiven, reifen Aromen. Die Ernte dauerte bis Ende September.

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 in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die in den Stahltanks 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.