



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2000

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

„Eindrücke von reifen roten und schwarzen Früchten. Große Balance zwischen den samtigen Tanninen und den übrigen Komponenten. Ein Wein von großem Körper mit wunderbar lang anhaltendem Finale.“



DIE VEGETATIONSPERIODE 2000

Der Winter war im Vergleich zum Jahrgang 1999 milder, jedoch frischer als 1998. Während des sehr gleichmäßigen Austriebs Anfang April konnten einige Niederschläge verzeichnet werden. Insgesamt lag der Frühling mit durchschnittlichen Temperaturen und sonnigen Tagen in der Norm. Die Blüte war Mitte Mai abgeschlossen. Sommer und Erntezeit waren sehr sonnig und niederschlagsfrei bei Temperaturen über dem jahreszeitlichen Mittel. Diese optimalen Verhältnisse ermöglichten eine gleichmäßige Entwicklung der Trauben. Anfang Juli wurden der Merlot um circa 30% und der Cabernet Sauvignon um 10% ausgedünnt, um eine ideale Reifung der restlichen Beeren zu gewährleisten. Der Merlot wurde in der ersten Septemberhälfte gelesen, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc von Mitte September bis Anfang Oktober. Die Trauben wurden bei trockenem und vergleichsweise warmem Wetter von Hand in 15 kg Kisten geerntet.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden zunächst einmal auf dem Lesetisch von Hand selektiert und im Anschluss entrappt und leicht angepresst. Die alkoholische Gärung vollzog sich in hölzernen Gärbottichen und teilweise in Stahltanks bei Temperaturen zwischen 26 - 30 °C. Jede Rebsorte und Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Nach einer Maischestandzeit von 20 - 25 Tagen wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (70% Erstbelegung, 30% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte nach Parzellen und Rebsorten getrennt 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach 1 Jahr wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und erneut in Barriques gefüllt, um darin weitere 6 Monate zu lagern. Vollendet wurde der Ausbau von einer zwölfmonatigen Flaschenreife. Erst dann wurde der Wein für den Markt freigegeben.