



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA 2001

- 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. Zusammen mit den anderen strukturellen Elementen ergeben sie einen Wein von großem Körper mit wunderbar langanhaltendem Finale.“*



## DIE VEGETATIONSPERIODE 2001

Der Winter verlief mild und mit überdurchschnittlich ausgiebigen Niederschlägen. Der Frühling zeichnete sich durch häufige Niederschläge und im Durchschnitt liegende Temperaturen aus. Im Sommer regnete es selten bei ebenfalls im Durchschnitt liegenden Temperaturen. Anfang Juli wurden die Trauben des Merlot (30%) und anschließend des Cabernet Sauvignon (10%), ausgedünnt, um eine Reife unter optimalen Bedingungen zu gewährleisten. Die Lese fand bei gutem Wetter statt, mit warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten. Die Lese des Merlot begann Anfang September zunächst mit den Trauben der jüngeren Weinberge und wurde nach einer Woche Unterbrechung, die den Tanninen der älteren Weinberge die perfekte Reife ermöglichte, wieder aufgenommen, um zur Monatsmitte zu enden. Der Cabernet Sauvignon wurde ab der dritten Septemberwoche bis zum 5. Oktober gelesen.

## VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in 15 kg Kisten geerntet und erneut manuell selektiert, bevor sie entrappt und leicht angepresst wurden. Die alkoholische Gärung vollzog sich in hölzernen Gärbottichen mittlerer Größe und teilweise in Stahltanks. Zu keinem Zeitpunkt wurde die Gärtemperatur von 30°C überschritten. Jede Rebsorte und Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Es folgte eine Maischestandzeit von 25 - 30 Tagen. Anschließend wurde der Wein in französischen Barriques ausgebaut (70% Erstbelegung; 30% Zweitbelegung). Hier durchlief er die malolaktische Gärung. Der Wein reifte 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. (Auch hier wurde jede Parzelle und Rebsorte separat ausgebaut). Nach 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques verbracht. Es folgte der Abstich und eine leichte Schönung vor der Abfüllung. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.