



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2002

- 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

„Auf den Ornellaia 2002 sind wir besonders stolz, denn wir haben dank einer überaus strengen Auswahl einen Wein von sehr hoher Qualität erschaffen. Wir sind davon überzeugt, mit diesem Wein den wahrhaftigen Ausdruck der Qualität eines Gebietes anzubieten, das auch in kälteren Jahrgängen gut reagiert. Der 2002er ist ein Wein von großer Eleganz und Frische, Eigenschaften, die an die Cousins aus Bordeaux erinnern.“



DIE VEGETATIONSPERIODE 2002

Der klimatische Verlauf des Jahres 2002 ist deutlich in zwei Phasen einteilbar: bis zum 10. August und ab dem 10. August (einschließlich der Weinlese). Der vegetative Zyklus setzte früh ein und war trotz sich ständig abwechselnder kalter und warmer Zeitabschnitte positiv mit uniformer Blüte und Fruchtbildung. Ab dem 10. August folgten ausgiebige Niederschläge aufeinander. Die Lese begann am 14. September und endete am 10. Oktober. Aufgrund des kalten Sommers war die Auswahl sehr streng und in der Kellerei setzte sich eine Neuerung durch: es wurde im Anschluss an die Abbeermaschine ein zweiter Auswahltisch hinzugefügt, um manuell und mit äußerster Präzision auch die kleinsten Teile der Traubenkämme zu entfernen.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Weinbergspazelle wurde von Hand gelesen. Die Trauben wurden in 15 kg Kisten geerntet und erneut 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 Weinbergspazelle 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 Schöpfung vor der Abfüllung. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.