



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2005

- 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

60% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

„Frucht eines Jahrgangs, dessen Klima kühler als gewöhnlich ausfiel, überträgt der Ornellaia 2005 die Bedingungen der Weinlese in einen Wein, der von aromatischer Vielschichtigkeit und Frische geprägt wird. Die verspätete Ernte ermöglichte es uns, auch eine optimale Reife der weichen und seidigen Tannine zu erhalten. Der 2005er besitzt eine intensiv rubinrote Farbe und entwickelt in der Nase kräftige Noten von reifer roter Beerenfrucht, Tabak, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich elegant und einnehmend, getragen von dichten und feinen Tanninen ohne Härte. Schöner Nachhall, langer fruchtiger Abgang mit balsamischen Noten.“

Axel Heinz - Mai 2008

DIE VEGETATIONSPERIODE 2005

Der erste Teil des Jahres 2005 zeichnete sich, abgesehen von ein paar besonders rauen Tagen im Februar und im März, die den Austrieb um wenige Tage verzögerten, aus durch einen eher milden Winter, auf den ein unvermittelt warmer und sonniger Frühling folgte. Dies bewirkte eine um eine Woche vorgezogene Blüte, um den 20. Mai herum für die frühen Rebsorten. Das vegetative Wachstum und die Produktionskapazität zeigten sich sogleich perfekt ausgewogen. Das Niveau der Traubenausdünnung hielt sich folglich in der Norm des Jahresmittels. Juni und Juli taten ihre Pflicht: Wärme, Sonne und nur wenige Niederschläge ... perfekt für eine homogene Vervollständigung der Färbung. Im August setzte die Reifung ihren progressiven Verlauf bei konstanten Temperaturen fort, die die jahreszeitlichen Mittelwerte (32 °C) nicht überschritten. Ein paar Niederschläge um die Augustmitte trugen schließlich zu einer optimalen Beerenentwicklung bei. Ende August maßen die ersten Analysen ein sehr hohes Potential an Polyphenolen, ein Versprechen für einen großen Jahrgang. Die Weinlese, die am 30. August mit den Merlottrauben der jüngeren Weinberge begann, wurde anschließend häufig von kurzen Niederschlägen unterbrochen, doch der vom Meer kommende Wind trocknete die Beeren rasch und die Sorgfalt der Weinleser sorgte dafür, dass die Trauben in perfektem Zustand in der Kellerei ankamen. Am 11. Oktober endete mit der Ernte des letzten Cabernet Sauvignon-Weinbergs eine Weinlese, die uns 23 effektive Arbeitstage lang in Anspruch genommen hat. Es wurden 54 nach Rebsorte, Weinberg und Parzelle getrennte Grundweine produziert und ein jeder von ihnen ist Ausdruck des großen Potentials dieses Jahrgangs.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet. Nach aufmerksamer Bewertung wurden sie vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert und anschließend leicht angepresst. Jede Rebsorte und Weinbergparzelle wurde separat vinifiziert und es entstanden insgesamt 54 verschiedene Basisweine, die die überaus unterschiedlichen *Terroirs* des Weingutes repräsentieren. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von 18 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich in Eichenbarriques (70% neue Barriques, 30% Zweitbelegung). Der Wein reifte insgesamt 18 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 6 Monate in Barriques verbracht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.