



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2007 "L'ARMONIA"

- 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

55% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 14% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

„Als Frucht eines Jahrgangs mit überaus günstigen klimatischen Bedingungen präsentiert sich der Ornellaia 2007 ausdrucksvoll mit aromatischer Vielschichtigkeit und eleganter Finesse im gewohnten intensiv rubinroten Gewand. In der Nase entfaltet er vollreife Frucht mit großer Frische und Anklängen von schwarzer Beerenfrucht, Gewürzen und balsamischen Noten. Am Gaumen besticht er mit einer besonders samtigen und geschmeidigen Tanninstruktur und intensiven fruchtigen und würzigen Noten. Er besitzt ausgezeichnete Fülle und herrliche Dichte, doch am meisten prägt ihn der Eindruck großer Harmonie, der im Abgang in einem langen, fruchtigen und angenehm balsamischen Finale mit deutlich spürbarem Tannin gipfelt: ein Versprechen für beachtliches Lagerpotential.“

Axel Heinz - Mai 2010

DIE VEGETATIONSPERIODE 2007

Der Beginn des Jahrgangs 2007 zeichnete sich durch einen sehr milden Winter mit unter der Norm liegenden Niederschlägen aus, die dazu führten, dass der Austrieb im Vergleich zum Durchschnitt circa 10 Tage früher einsetzte. Der milde Frühling mit einigen Niederschlägen zum richtigen Zeitpunkt ermöglichte ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum und bewirkte eine ebenfalls verfrühte Blüte. Die Beerenentwicklung wurde von einem in der gesamten Toskana regnerischen Juni begleitet. Der Sommer begann mit einem endlich warmen und trockenen Juli, während sich der August kühler und mit den klassischen Gewittern um die Monatsmitte präsentierte. Die dadurch verursachte Verlangsamung der Reifung rückte den Zeitpunkt der Lese wieder in die Norm. Ein vorbildlicher, sonnenreicher und fast niederschlagsfreier September mit nicht zu heißen Temperaturen sorgte für eine perfekte, langsame und progressive Reifung der Trauben und eine schöne Konzentration der Aromen und der Polyphenole ohne übermäßige Reife.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Weinlese begann am 28. August mit den Merlottrauben der jüngeren Weinberge und endete mit den letzten Cabernet Sauvignon Trauben in der ersten Oktoberwoche. Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen 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 malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 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 sechsmonatigen Flaschenreife.