



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT

In jedem Jahrgang entwickelt sich eine der Rebsorten des Weinguts mit einem ganz besonders markanten Charakter, den der Winzer im Cuvée Variazioni in Rosso dell'Ornellaia eindrucksvoll zur Geltung bringt. Nur die Besucher des Weingutes erhalten die einmalige Gelegenheit, diese subtilen Variationen zu verkosten und selbst zu erleben.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

59% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 5% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

„2015 wird in der Toskana und speziell in Bolgheri lange als einer der ganz großen Jahrgänge in Erinnerung bleiben. Obwohl alle angebauten Rebsorten Weine höchster Qualität hervorgebracht haben, so sticht der Cabernet Sauvignon sicherlich in einer seiner edelsten Ausdrucksformen hervor. Mit intensiver Farbe, majestätischer Struktur, aber auch mit seidig strukturierten Tanninen und einem Bouquet wie aus dem Lehrbuch: schwarze Beeren, Rauch und poliertes Holz. Alle diese Elemente verschmelzen in Variazioni in Rosso, Edition 2015, mühelos zu einer Einheit.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2015

Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war 2015 ein sehr regulärer Jahrgang, fast wie aus dem Bilderbuch. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an. So konnten wir die Weinlese in Ruhe durchführen, die perfekte Reifung aller Weinberge abwarten und das frische und lebendige Aroma mit einer perfekten phenolischen Reife mit sehr vielen samtigen und weichen Tanninen kombinieren. Die Weinlese begann am 29. August mit dem Merlot und endete am 12. Oktober mit den letzten Reben des Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.