



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT

Le Volte dell'Ornellaia vereint den mediterranen Ausdruck von Großzügigkeit mit Struktur und Komplexität, die Ornellaias Philosophie widerspiegeln. Le Volte dell'Ornellaia ist ein feiner Wein für spontane Weinliebhaber, die auf Zeremonie verzichten können.

VERKOSTUNGNOTIZEN DES WINZERS

Nur wenige Jahrgänge bringen sämtliche Vorzüge des Klimas der toskanischen Küste so deutlich zum Ausdruck wie der Jahrgang 2016. Eine fast perfekte Kombination aus Sonnenstrahlen, warmen Sommertagen und kühlen Nächten, mit gerade der richtigen Regenmenge, um das Wachstum der Weinrebe zu verlangsamen, ohne dass sie unter Trockenheit leidet. Dies brachte einen der unverfälschtesten Jahrgänge des Le Volte dell'Ornellaia hervor, in dem sich die reife, aber lebhaft frucht mit einer seidigen und großzügigen Textur verbindet, die von einer frischen und lebendigen Säure unterstrichen wird.

Axel Heinz - Dezember 2017

DIE WACHSTUMPERIODE 2016

Der Winter 2016 war geprägt von ungewöhnlich warmen Temperaturen und starken Regenfällen im Februar, was immer mehr zur Norm zu werden scheint. Die Reben haben rechtzeitig in der letzten Märzwoche ausgetrieben.

Der ausreichend feuchte Boden und die warme Witterung im April bedingten ein schnelles und normales vegetatives Wachstum der Reben. Gegen Mai normalisierten sich die Temperaturen wieder und verlangsamen das Wachstum leicht, was die Blüte in der letzten Maiwoche mit trockenem, sonnigem Wetter bewirkte, ideal für einen guten Fruchtansatz. Der Sommer war durchschnittlich mit sehr wenig Niederschlag und brachte gegen Ende der Reifezeit eine starke Trockenheit. Auch die üblichen Stürme über die Augustfeiertage blieben aus, so dass es beim ersten Teil der Lese immer noch sehr wenig Niederschlag gab, aber glücklicherweise mit Temperaturen, die nachts deutlich kühler waren, so dass sich die Reben von den Tagestemperaturen erholen konnten. Die Reifung verlief kontinuierlich und ermöglichte den Aufbau eines ausgezeichneten phenolischen Potentials und ausgewogenen Zucker-Säure-Verhältnisses. Die Weinlese begann früh am 24. August mit dem jungen Merlot. Mitte September gab es ein paar Regenschauer, die es zuließen, die Weinlese unter nahezu perfekten Bedingungen abzuschließen: sonnig, aber mäßig warm und mit genügend Wasser im Boden, um einen Wachstumsstillstand zu verhindern. Die Weinlese wurde am 12. Oktober mit den spät reifenden Sorten abgeschlossen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die verschiedenen Rebsorten wurden separat in kleinen Stahltanks vergoren, um ihre sortentypischen Eigenschaften zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung, wiederum in Stahltanks. Zu guter Letzt wurde der Wein 10 Monate lang teils in Barriques, die für Ornellaia verwendet wurden, und teils in Zementtanks, ausgebaut, um eine perfekte Ausgewogenheit zwischen der Tanninstruktur und dem Ausdruck frischer Früchte zu erzielen.