



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2018

-TOSCANA IGT ROSSO

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.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

„Le Volte dell'Ornellaia 2018 spiegelt den Gang des Jahres perfekt wider und zeigt eine große Eleganz und Ausgewogenheit. Der Wein offenbart in der Nase eine schöne aromatische Komplexität, weithin fruchtig, mit zarten blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen fällt die harmonische und geschmeidige Tanninstruktur auf, die in einem frischen und lebendigen Abgang ihren Abschluss findet.“

Olga Fusari - Weinmacher - Dezember 2019

DIE VEGETATIONSPERIODE 2018

Nach ein paar Jahren, über die wir fast vergessen hatten, was Winter ist, normalisierten sich die klimatischen Bedingungen im Jahr 2018 wieder. Eine Reihe von Tagen mit Temperaturen unter der Null-Grad-Marke waren ausreichend, damit die Reben ihre wohlverdiente Winterruhe beginnen konnten. Der Frühling wird als einer der regenreichsten überhaupt in der Geschichte in Erinnerung bleiben, mit dreimal höheren Niederschlägen als der jahreszeitliche Durchschnitt sowie hohen Temperaturen im April. Trotz des späten Austriebs, konnten die Reben dank der klimatischen Bedingungen und des schnellen Wachstums die Verspätung wieder aufholen und begannen eine ganze Woche früher zu blühen. Obwohl die Niederschläge geringer waren als im Mai, blieben sie den ganzen Monat Juni überdurchschnittlich hoch. Erst im Juli hat uns das Wetter einen warmen und trockenen Monat gegönnt. Die Veraison fand zwischen dem 22. und 25. Juli statt und der Monat August war so heiß wie im Vorjahr, aber etwas regnerischer. Zucker- und Säuregehalt entwickelten sich langsam, während die Trauben aufgrund des hohen Wassergehalts im Boden relativ groß wurden. Im September war es heiß und es gab keine Niederschläge. Die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, aber in den kühleren Nächten konnten sich die Reben erholen und die Aromen und die Säure bewahren. Die Weinlese der roten Trauben begann am 31. August mit dem Merlot und endete am 8. Oktober mit den späteren Sorten.

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.

Axel Heinz - Gutsdirektor