



## ORNELLAIA

### ORNELLAIA 2017 'SOLARE' - BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

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

56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc

*„Ornellaia 2017 interpretiert das besonders warme und sonnige Jahr meisterhaft. Die intensive und dunkle Farbe kündigt einen Wein von schöner Konzentration an. In der Nase reich und komplex, setzt er Aromen von reifen Beerenfrüchten frei, begleitet von Noten von süßem Tabak und Vanille. Am Gaumen offenbart sich ein Ornellaia von großer Ausgewogenheit, eine Kombination aus Beständigkeit und angenehmer Frische.“*

Olga Fusari - Weinmacher - Juli 2019

---

#### DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es kündigte sich mit einem besonders milden Winter an, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Blattaustrieb fast zwei Wochen früher als sonst.

Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste blieben die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstand. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August war es sehr heiß und es gab fast überhaupt keine Niederschläge mehr, was glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Die Weinlese begann recht früh. Den Anfang machten die Merlot-Trauben am 24. August und so ging es bei sonnig heißem Wetter weiter bis zur letzten Septemberwoche. Mitte des Monats gab es dann endlich etwas Regen, was frischere Temperaturen brachte und für die Spätreben optimale Bedingungen schuf.

---

#### VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in Kisten zu 15 kg wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Zunächst erfolgte die eine Woche dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen unter 25°C, und anschließend das insgesamt etwa 10-15-tägige Einmischen, sodass die Zeit in diesen Behältern insgesamt etwa drei Wochen betrug. Die malolaktische Gärung wurde hauptsächlich in Barriques aus Eichenholz (70% neue Fässer und 30% Zweitbelegung) vollzogen. Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 18 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten zwölf Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo die Cuvée weitere sechs Monate verblieb. Nach der Abfüllung bleibt der Wein weitere zwölf Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor