



ORNELLAIA

VARIAZIONI IN ROSSO DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT ROSSO

Jede Weinlese ist anders und bei jeder Weinlese stimmt der Chor der Rebsorten von Ornellaia eine andere Symphonie an. Variazioni in Rosso dell'Ornellaia hebt die Besonderheiten jedes Jahrgangs hervor, fängt seine natürliche Musik ein und bietet sie den Gästen des Weinguts an: ein kleines Privatkonzert in Flaschen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc Alk.: 14.5 % Vol

Alle Rebsorten kommen in diesem Jahrgang mit phänomenalem Potenzial perfekt zum Ausdruck, wobei der Cabernet Sauvignon eine besonders elegante Persönlichkeit zeigt.

Variazioni in Rosso dell'Ornellaia 2020 hat einen kühnen Charakter, dessen Anfangsaromen reife schwarze Früchte umfassen. Der Geschmack ist diskret und ätherisch und bleibt lange am Gaumen, bevor er in einen kräftigen und robusten Abgang mündet. Dieser Wein ist ein schönes Beispiel für die Expressivität eines Terroirs, wo der Cabernet Sauvignon ganz in seinem Element ist.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es zu Beginn des Austriebs, am letzten Märzwochenende, zu einem vorübergehenden Temperatursturz mit einigen Nächten unter 0 °C. Die frisch aufgegangenen Triebe waren jedoch durch das baumwollartige Gewebe der Knospe geschützt, so dass sie keinen Frostschaden erlitten. Der Rest des Frühjahrs war im Allgemeinen warm mit durchschnittlichen Niederschlägen, die ein gleichmäßiges vegetatives Wachstum bis zur Blüte zwischen dem 20. und 25. Mai garantierten. Auf die intensiven Regenfälle Mitte Mai folgte eine lange Trockenperiode ohne jeden Niederschlag mit extrem hohen Temperaturen bis Ende August. Die Véraison erfolgte schnell und gleichmäßig zwischen dem 20. und 25. Juli, wobei die Reifung der Trauben unter praller Sonne begann. Ende August setzte Regen ein, der die Temperaturen mit nächtlichen Tiefstwerten von 13°C erheblich senkte und dem Merlot perfekte Reifebedingungen bescherte. Der Merlot wurde in zwei Wochen gelesen, um seine Frische und Fruchtigkeit zu bewahren, gerade rechtzeitig, um eine plötzliche Hitzewelle mit Höchstwerten von 37°C zu vermeiden, die den Zuckergehalt der noch nicht geernteten Rebsorten in die Höhe trieb. Am 17. September begann die Ernte des Cabernet Franc und des Cabernet Sauvignon auf den jüngeren Rebflächen.

Gegen Ende September normalisierten sich die Witterungsbedingungen durch den Regen wieder. Das von den Trauben aufgenommene Wasser senkte den Alkoholgehalt, so dass dieser wieder auf normale Werte zurückging und Ornellaia die Ernte des Cabernet Sauvignon am 3. Oktober abschließen konnte.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Gelesen wurde von Hand in 15-kg-Kisten. Die Trauben wurden vor und nach dem Entrappen auf einem doppelten Sortiertisch von Hand sortiert und anschließend sanft angepresst. Jede Varietät und jede einzelne Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Fermentation fand in Edelstahltanks bei Temperaturen unter 25 °C mit anschließender Mazeration für 10-15 Tage statt. Die malolaktische Fermentation begann in den Edelstahltanks und wurde in Barriquefässern abgeschlossen (25% neu und 75% zweiter Durchgang). Der Wein lagerte für etwa 15 Monate in Barriquefässern in den Ornellaia-Kellern bei kontrollierter Temperatur. Nach den ersten 12 Monaten wurde der Wein assembliert und für weitere 3 Monate wieder in die Fässer gefüllt. Der Wein blieb dann bis zu dessen Verkauf für sechs Monate in der Flasche.