



ORNELLAIA

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2021

-TOSCANA IGT ROSSO

Le Volte dell'Ornellaia, ein sofort angenehmer, vielseitiger und unbeschwerter Wein, erzählt eine Geschichte von Geselligkeit. Mit diesem strahlenden Rotwein beginnt der Einstieg in die Welt von Ornellaia, bei der man in unkomplizierter Art an dieser Leidenschaft für die Qualität teilhaben kann, die man hier täglich einatmet und die sich in jedem Schluck wiederfindet.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DER ÖNOLOGIN

Alk.: 14 % vol.

„Le Volte dell'Ornellaia ist mit seinem gewohnten Rubinrot, das purpurfarbene Reflexe aufweist, an der Nase durch lebhaft Duftnoten von roten Früchten begleitet von einem zarten Gewürzduft gekennzeichnet. Bei der Verkostung präsentiert sich der Wein in allen seinen Komponenten gut ausgewogen und es gelingt ihm, eine sanfte Tanninstruktur säurebetonten Frische zu vereinen, die dem Wein einen knackigen und anmutigen Charakterverleiht.“

Olga Fusari – Önologin – Dezember 2022

DIE VEGETATIONSPERIODE 2021

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die *Véraison* erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der tiefgründigen Böden um Bolgheri wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für kleine, hochkonzentrierte Beeren mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

Der September war warm und sonnig und ohne Regen gewesen, wodurch wir eine Weinlese „à la carte“ einbringen konnten, um das qualitative Potenzial jedes einzelnen Weinbergs maximal zum Ausdruck zu bringen.

Die Weinlese der roten Trauben erfolgte im Wesentlichen im September, beim Merlot in den ersten beiden Wochen und bei den anderen Weinbergen des Weinguts ab dem 13. September, um am 1. Oktober ihren Abschluss zu finden.

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 Ausdruck der Frucht zu erzielen.

Axel Heinz - Gutsdirektor