



ORNELLAIA

2020

— ❁ LA PROPORZIONE ❁ —

BOLGHERI DOC SUPERIORE ROSSO

50% CABERNET SAUVIGNON, 32% MERLOT, 13% CABERNET FRANC, 5% PETIT VERDOT

Ornellaia entsteht aus der Begegnung von Natur und Denken. Alte und komplexe Böden treten, gefördert durch das Wissen des Menschen, in Dialog mit einem empfindlichen Mikroklima, das im Mittelmeer ein Echo und einen Spiegel findet. Eine lange Reifung begleitet den großen Wein des Weinguts zu seinem höchsten Ausdruck und offenbart mit der Zeit seine Feinheit, Fülle und Großzügigkeit.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0°C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch ein gleichmäßige Rebwachstum bis zur Blüte erfolgte, die zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat.

Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die *Véraison* verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein.

Ende August brachten willkommene Regenfälle einen deutlichen Temperaturrückgang mit sich, wobei die nächtlichen Tiefstwerte bis auf 13°C sanken und somit ideale Bedingungen für die Vollendung der Reifung des Merlot herrschten. Um ihre Frische und Fruchtigkeit weitestmöglich zu bewahren, erfolgte die Lese der Merlot-Trauben früh und zügig in nur zwei Wochen – gerade rechtzeitig, um eine plötzliche einwöchige Hitzewelle zu vermeiden, bei der das Thermometer bis zu 37°C anzeigte. Der Zuckergehalt aller noch zu erntenden Sorten stieg in weiterer Folge sprunghaft an, was uns dazu veranlasste, mit der Lese des Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in den jungen Weingärten bereits am 17. September zu beginnen. Gegen Ende des Monats führten Regenfälle schließlich zur Normalisierung der Witterungsbedingungen. Das von den Trauben aufgenommene Wasser senkte den Alkoholgehalt auf ein normales Niveau, wodurch wir die Ernte des Cabernet Sauvignon und Petit Verdot am 3. Oktober abschließen konnten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in Kisten von 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 Weinbergspazelle wurden separat vinifiziert. Zunächst erfolgte die eine Woche dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahl tanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 26 und 30°C, und anschließend das insgesamt etwa 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

VERKOSTUNGSNOTIZEN DER ÖNOLOGIN

„Der wie gewohnt intensiv rubinrote Ornellaia 2020 offenbart in der Nase Noten reifer Beerenfrüchte und leichte Anklänge von Vanille und süßem Tabak. Der Wein weist eine samtig weiche Textur und ein angenehmes, umhüllendes Mundgefühl auf, das zum zweiten Schluck einlädt. Seine dichte und gleichzeitig elegante Tanninstruktur trägt das geschmackvolle, schön anhaltende Finale.“

Olga Fusari - Önologin - Juli 2022