



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

« Fraxinus Ornus » est le nom latin du frêne orne. Ornellaia tient son nom de cette ancienne plante méditerranéenne et a également conféré cette épithète à ce vin liquoreux. Ornus dell'Ornellaia est un vin de vendange tardive issu d'un petit vignoble. Temps, expérience et méditation.

NOTES DE DEGUSTATION

100% Petit Manseng Alc.: 13 % vol. Sucres résiduels : 170 g/l

Ornus dell'Ornellaia s'inspire d'une passion pour notre terre et du désir d'explorer tout son potentiel de production de grands vins moelleux, façonnés par les conditions automnales douces et bien ventilées de la région de Bolgheri. Le millésime 2021 d'Ornus dell'Ornellaia, avec sa robe dorée si distinctive, exprime un bouquet d'arômes caractéristiques d'abricot sec et d'amaretto, avec des touches élégantes d'agrumes. La douceur est équilibrée par une acidité vive, apportant du plaisir avec une sensation très agréable et équilibrée en bouche. Un vin qui exprime la richesse, tout en affirmant une élégance fraîche.

LE CLIMAT DE 2021

L'année 2021 a commencé par un hiver doux mais pluvieux qui a permis de reconstituer les ressources en eau du sol. Après un mois de mars sec, le débourrement a eu lieu pendant la première quinzaine d'avril. L'augmentation progressive des températures et une pluviométrie normale ont permis une croissance végétative homogène, pour arriver à la floraison dans des conditions superbes vers la fin du mois de mai. L'été a fait son arrivée en juin avec des températures légèrement supérieures à la moyenne et une absence quasi-totale de pluie, donnant lieu à la véraison au cours de la dernière semaine de juillet. Les conditions sèches se sont maintenues en août et en septembre, mais les pluies du printemps et les sols profonds de notre domaine ont permis aux vignes d'éviter un stress hydrique trop intense, créant les conditions nécessaires pour obtenir des petites baies très concentrées, au potentiel qualitatif exceptionnel.

Les vendanges des cépages blancs ont commencé le 18 août et ont pris fin au cours de la deuxième semaine de septembre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

À son arrivée à la cave, chaque trie a produit un lot de vinification, qui a été pressée et vinifié individuellement. Après un pressurage long et délicat, et une nuit de décantation naturelle, les différents lots ont été fermentés dans des barriques neuves à 100%, à une température de 22°C maximum. Lorsque l'équilibre sucre-alcool souhaité a été atteint, la fermentation a été bloquée. La fermentation malolactique n'a pas eu lieu. Après le soutirage, les vins ont vieilli pendant 12 mois et ensuite les différents lots ont été assemblés. Après sa mise en bouteille, le vin a subi une autre année d'affinage avant d'être mis sur le marché.