



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2021

- BOLGHERI DOC BIANCO

Ornellaia Bianco nait au côté du Grand Vin d'Ornellaia et traduit l'essence du terroir du domaine à travers le langage lumineux du soleil et de la mer de Bolgheri. De petites parcelles gardent le secret de son équilibre jusqu'aux vendanges, pour ensuite défier le temps en racontant sa complexité fine et élancée.

NOTES DE DÉGUSTATION

100% Sauvignon Blanc Alc. : 13 % vol.

Ce vin blanc fin affiche une robe jaune paille avec de beaux reflets dorés dans le verre. Son bouquet d'une grande complexité exprime des notes d'abricots et de fleurs d'acacia, associées à des senteurs de noisettes grillées et d'épices.

Un vin rafraîchissant, riche en saveurs et en arômes, à la fois savoureux et corsé, avec une finale longue et aromatique.

CLIMAT ET VENDANGES 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.

La vendange des cépages blancs a commencé le 18 août et a pris fin au cours de la deuxième semaine de septembre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après un débouillage statique d'environ 24 heures, le moût a été transféré intégralement en barriques - dont 25% de barriques neuves et 75% d'occasion - en vue d'une fermentation alcoolique à des températures ne dépassant pas 22°C. Outre les barriques de 225 litres, des tonneaux de 320 litres et de 600 litres et des fûts en forme de cigare ont été utilisés, sans fermentation malolactique. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec bâtonnage régulier tout au long de cette période et s'est terminée dans des cuves en acier pendant 2 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage léger. Le vin a reposé ensuite en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.