



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO – VENDEMMIA TARDIVA

„Fraxinus Ornus“ ist der lateinische Name des Goldregens. Dieser alten mediterranen Pflanze verdankt Ornellaia seinen Namen, und ihr ist auch dieser süße Wein gewidmet, eine Spätlese aus einem sehr kleinen Weinberg. Zeit, Erfahrung und Meditation.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

100% Petit Manseng Alk.: 13 % vol. Restzucker: 170 g/l

Der Ornus dell'Ornellaia inspiriert sich an der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Potenzial für die Erzeugung großer Dessertweine aus getrockneten Trauben zu erforschen, denen die milde und besonders windige Jahreszeit zugute kam, die für den Herbst in Bolgheri typisch ist.

Mit seiner klassischen goldgelben Farbe präsentiert sich der Ornus dell'Ornellaia 2021 in der Nase mit den charakteristischen Aromen von getrockneten Aprikosen und Amaretto, begleitet von eleganten Zitrusnoten. Am Gaumen zeigt der Wein eine lebendige Säure, die die süßeren Nuancen ausbalanciert und großen Trinkgenuss und Ausgewogenheit schenkt. Ein Wein, der Fülle zum Ausdruck bringt und dabei seine frische Eleganz bewahrt.

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.

Die Lese der weißen Trauben begann am 18. August und wurde in der zweiten Septemberwoche abgeschlossen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine separate Partie, die wiederum getrennt gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten und saften Pressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Partien in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurde die Gärung gestoppt. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Abstechen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.