



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

'Fraxinus Ornus' è il nome latino dell'Orniello. A questa antica pianta mediterranea, Ornellaia deve il suo nome e le è dedicato anche questo vino dolce, frutto della vendemmia tardiva di un piccolissimo vigneto. Tempo, esperienza e meditazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

100% Petit Manseng Alc.: 13 % vol. Zuccheri residui: 170 g/L

Ornus dell'Ornellaia è ispirato dalla passione per il nostro territorio e dal desiderio di esplorare le sue potenzialità a produrre grandi vini dolci d'appassimento, favoriti dalla stagione mite e particolarmente ventilata tipica dell'autunno bolgherese. Dal classico colore giallo dorato, Ornus dell'Ornellaia 2021 al naso si presenta con i caratteristici profumi di albicocca secca e amaretto, accompagnati da eleganti note agrumate. All'assaggio il vino mostra una vibrante acidità bilanciando le parti più dolci e regalando grande piacevolezza ed equilibrio. Un vino che esprime ricchezza, mantenendo una fresca eleganza.

IL CLIMA DEL 2021

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invaiaura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre, ma le piogge primaverili e i terreni profondi del bolgherese hanno permesso alle viti di evitare stress idrici troppo intensi, creando i presupposti per degli acini piccoli e molto concentrati con un alto potenziale qualitativo. La vendemmia dei bianchi è iniziata il 18 agosto per concludersi nella seconda settimana di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina ogni raccolta ha prodotto un lotto di vinificazione che è stato pressato e vinificato separatamente. Dopo una lunga e soffice pressatura, e una decantazione naturale di una notte, i vari lotti sono stati fermentati in barriques di rovere nuove al 100% con temperature non oltre i 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. Non è stata eseguita la fermentazione malolattica. Dopo essere stati travasati, i vini hanno trascorso 12 mesi d'invecchiamento, dopodiché è stato realizzato il blend dei vari lotti. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.