



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2021

- BOLGHERI DOC BIANCO

Ornellaia Bianco nasce al fianco del grande vino Ornellaia e traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

100% Sauvignon Blanc Alc. : 13 % vol.

Questo grande vino bianco presenta nel bicchiere un colore giallo paglierino con dei riflessi dorati. Al naso si esprime con dei sentori di una considerevole complessità tra i quali emergono l'albicocca e i fiori di acacia, accompagnati da qualche nota di spezie e di nocciola tostata.

In bocca il vino è ricco di sapori e di profumi con un gusto fresco, sapido ma allo stesso tempo corposo e con una lunghissima persistenza aromatica nel finale.

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'invasatura 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

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in legno, per il 25% nuovo e per il 75% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneaux da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con bâtonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 2 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.