



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2019

- TOSCANA IGT BIANCO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia Bianco è un blend a maggioranza di Sauvignon Blanc, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

81% Sauvignon Blanc, 19% Viognier

“Ornellaia Bianco 2019, dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si rivela di grande complessità: spiccano note vegetali e balsamiche di salvia, timo ed erbe aromatiche, accompagnate da profumi di frutta a polpa bianca. Una delicata nota di vaniglia completa il profilo aromatico. In bocca il vino si presenta ampio e vellutato, di una bella densità che riempie finemente il palato. L'assaggio si chiude in un finale persistente e sapido, con una mineralità che lo lega fortemente al suo territorio di origine.”

Olga Fusari – Enologo-Marzo 2021

IL CLIMA DEL 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da una climatologia molto variabile, che ha fatto alternare periodi di freddo e pioggia con lunghe fasi di siccità e caldo. Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando ad una fioritura ben 10 giorni in ritardo in confronto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. L'ultima settimana di luglio il lungo periodo siccitoso è stato interrotto da due giorni di pioggia, permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione. La vendemmia dei Sauvignon Blanc è iniziata il 19 agosto e si è protratta fino ai primi giorni di settembre, mentre i Viognier sono stati raccolti negli ultimi giorni di agosto.

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 barriques, per il 30% nuove e per il 70% usate, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con *bâtonnage* periodico per tutto



ORNELLAIA

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.

Axel Heinz – Direttore di tenuta