



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2016

- 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

100% Sauvignon Blanc

“Nonostante l'estate sia stata per lo più caratterizzata da un clima secco e soleggiato, nel 2016 le condizioni climatiche sono state particolarmente vantaggiose per la maturazione, in particolare, le notti fresche hanno favorito lo sviluppo dell'espressione aromatica e dell'acidità e l'assenza di piogge estive ha permesso di ottenere uve ricche e concentrate. Tutti questi elementi hanno dato vita ad uno straordinario Ornellaia Bianco. Colore dorato, profumo di agrumi maturi e minerale al naso. Al palato, il vino si apre letteralmente avvolgendo la bocca con la sua ricchezza, mentre l'acidità intensa e succosa lascia una fresca nota finale.”

Olga Fusari - Enologo - Marzo 2018

IL CLIMA DEL 2016

Sulla scia di ciò che sembra essere diventata sempre di più la normalità, anche l'inverno del 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con abbondanti piogge in febbraio. La germogliazione ha avuto inizio l'ultima settimana di marzo.

L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Nel mese di maggio, le temperature sono rientrate entro valori più normali, rallentando la crescita e favorendo la fioritura, che ha avuto luogo l'ultima settimana di maggio, periodo caratterizzato da un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona fase di fruttificazione. L'estate è stata per lo più caratterizzata da una bassa piovosità che ha causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Anche i tipici temporali che ad agosto accompagnano i giorni di vacanza sono mancati, facendo sì che la siccità caratterizzasse l'intero periodo di raccolta del Sauvignon.

Fortunatamente, grazie alla vicinanza al mare, nella tenuta vi è spesso una fresca umidità e un'importante escursione termica durante la notte, e ciò permette alle viti di riprendersi dal caldo del giorno e conservare il loro aroma e la loro briosa acidità, nonostante gli elevati livelli di zuccheri.

La raccolta del Sauvignon avviene l'ultima settimana 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 12 mesi sulle fecce con batonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 3 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