



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022

- 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.: 14% vol. Restzucker: 130 g/l

Ornus dell'Ornellaia ist inspiriert von der Liebe zu unserem Land und der Sehnsucht, dessen Potential bis ins kleinste Detail zu ergründen, um hochfeine Dessertweine zu erzeugen, die die milden und luftigen Herbsttage in Bolgheri mit sich bringen. Ornus dell'Ornellaia 2022 prunkt mit einer eleganten goldenen Farbe und zeigt erstaunlich komplexe Aromen wie Akazienhonig, Pfirsiche, Quittenkonfitüre und Karamell. Der cremige und opulente Dessertwein verfügt über eine perfekte Zucker/Säure-Balance mit einem würzigen Finale und ausgeprägter Frische, lang anhaltend bis zum Ende der Verkostung.



DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben. Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete. Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte. Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war. Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen.



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 Parteien 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 Parteien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.