



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2009

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia, frutto di una vendemmia tardiva di Petit Manseng, è un vino prodotto in quantità estremamente limitata, capace di conferire una nuova dimensione alla tenuta. In alcune annate il piccolissimo vigneto "Palmetta" offre le condizioni perfette per la produzione di questo esclusivo vino dolce.

Il nome Ornus dell'Ornellaia si ispira al 'Fraxinus Ornus', nome latino dell'Orniello, l'albero a cui si deve il nome di Ornellaia. Pianta tipica della macchia mediterranea, detta anche 'albero della manna' per la sua linfa preziosa di biblica memoria usata come antico dolcificante, l'Orniello o 'Faxinuns Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng

"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. L'annata 2009, caratterizzata da caldi venti di scirocco durante il mese di Settembre, è stata particolarmente favorevole all'appassimento dell'uva che si è svolto in maniera rapida ed omogenea. Questa caratteristica dell'annata si rispecchia in un vino di grande concentrazione e ricchezza. Di un colore intensamente dorato, Ornus dell'Ornellaia 2009 propone un naso di grande complessità con intense note di frutta esotica matura, albicocche secche e miele. In bocca colpisce una grande ricchezza, dove la dolcezza è perfettamente bilanciata da intense note fruttate e un acidità viva e fresca. Il lungo finale viene accompagnato da sottili note tostate e di crema catalana."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2009

La stagione 2009 è stata caratterizzata da un inverno ed un inizio di primavera freschi e piovosi, con un germogliamento nella norma. Dopo un mese di Maggio asciutto, Giugno è stato di nuovo piovoso senza però impattare in modo negativo sullo sviluppo vegetativo e la fioritura. L'estate è stata calda e quasi priva di precipitazioni con temperature spesso superiori a 35°C e poca escursione termica tra giorno e notte. Forti venti di Scirocco (il vento dell'Africa) fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre hanno accelerato la maturazione e provocato una veloce ed omogenea concentrazione degli acini. La vendemmia si è svolta in due veloci passaggi tra il 7 e il 15 Ottobre con un ottimo equilibrio tra zuccheri ed acidità.

VINIFICAZIONE ED 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 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato i vini sono stati sottoposti al freddo (0°C) per 10 giorni per bloccare la fermentazione. 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'immissione sul mercato.