



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2020

- TOSCANA IGT BIANCO

Der Ornellaia Bianco entsteht neben dem roten Ornellaia und übersetzt die Essenz des Terroirs des Weinguts in die leuchtende Sprache der Sonne und des Meers von Bolgheri. Kleine Weinberge bewahren seine Ausgewogenheit bis zur Weinlese im Geheimen und brauchen dann Zeit, eine elegante und schlanke Komplexität zu enthüllen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DER ÖNOLOGIN

100% Sauvignon Blanc Alk.: 13 % vol.

„Der intensiv strohgelbe Ornellaia Bianco 2020 entfaltet ein Bukett aus gelbfleischigen Früchten, begleitet von Aromen weißer Blüten und Vanille. Eine harmonische und komplexe Nuance, die bei jedem Schluck begeistert. Am Gaumen offenbart der Wein eine ausgeprägte Frische, gleichzeitig jedoch eine elegante Cremigkeit, die dem Wein ein umhüllendes, angenehmes und langanhaltendes Mundgefühl verleiht.“

Olga Fusari - Önologin - März 2022

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0°C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch ein gleichmäßige Rebwachstum bis zur Blüte erfolgte, die zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die *Véraison* verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein. Die Traubenlese begann am 13. August und wurde am 24. August abgeschlossen. Durch die vorzeitige Lese und dank der Tatsache, dass die Reben infolge der reichlichen Niederschläge im Juni keinem signifikanten Trockenstress ausgesetzt waren, entfalteten die Sauvignons eine sehr schöne, typische Aromatik.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden von Hand in 15 kg-Kisten geerntet und sofort bei der Ankunft im Keller gekühlt, um ihr aromatisches Potential zu erhalten. Nach einer sorgfältigen Auswahl wurden die ganzen Trauben langsam und sanft gepresst, wobei besonderes Augenmerk auf den Schutz vor Oxidation gelegt wurde. Nach der statischen Klärung, die ca. 24 Stunden dauerte, wurde der Most vollständig in 25% neue und 75% gebrauchte Holzfässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. Neben 225-Liter-Barriquefässern wurden Fässer des Typs *Cigare* und *Tonneau* mit einem Fassungsvermögen von 320 und 600 Litern verwendet. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Hefelagerung wurde 10 Monate mit regelmäßiger *Batonnage* während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 2 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.

Axel Heinz - Gutsdirektor