



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2010

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in ganz kleinen Mengen hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng

„Der Wein Ornus dell'Ornellaia entspringt der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Potenzial voll zur Geltung zu bringen, um große Dessertweine aus rosinierten Trauben hervorzubringen, für die der typische Herbstverlauf in Bolgheri – mild und besonders windig – ideal ist. Der frische und späte Jahrgang 2010 zeigt deutlich eigenwillige, für den Petit Manseng typische Töne. Die Frucht Komponente präsentiert sich sehr lebhaft mit Zitrusnoten, Zitronenschale und mineralischen Anklängen. Im Mund offenbart er eine schöne Balance zwischen Zucker und lebhafter Säure. Langer, mineralischer Abgang.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONPERIODE 2010

Das Weinjahr 2010 wird aufgrund der im Vergleich zu den letzten Jahren außergewöhnlichen Verspätung in die Geschichte des Gutes eingehen. Bereits ab dem Austrieb zeichnete sich eine Verzögerung des vegetativen Zyklus um circa 10 Tage ab, die sich bis zur Weinlese fortsetzte. Auf den regnerischen Frühling folgte ein warmer und trockener Sommer, der für eine optimale Beerenentwicklung sorgte. Der September wartete mit ein paar Niederschlägen auf, die zu Unterbrechungen bei der Weinlese führten, doch es fehlte nicht an sonnenreichen und trockenen Tagen, die den Trauben eine vollständigen Ausreife ermöglichten. Die Trocknung der Trauben ging langsam und schrittweise vor sich. Säure und Aromenvielfalt blieb dank des frischen Klimas erhalten. Die Lese erfolgte in vier Schritten vom 20. Oktober bis zum Saisonende am 11. November, geerntet wurden nur perfekt getrocknete Trauben.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine Vinifikationseinheit, die wiederum separat gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Produktionseinheiten 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 Umfüllen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wurde.