



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2011

- 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 2011, calda e soleggiata, si traduce in un vino di colore dorato intenso con un naso esuberante di frutta esotica, albicocca secca, agrumi e caramello. La bocca è particolarmente ricca e intesa con note di miele e frutta esotica, intensamente dolce ma perfettamente bilanciata dall'acidità viva tipica del Petit Manseng."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2011

Dopo un 2010 molto tardivo, l'annata 2011 si è caratterizzata da un clima caldo e asciutto conducendo ad una vendemmia più precoce della norma. All'inverno piovoso è seguita una primavera più calda del solito che ha anticipato il ciclo vegetativo della vigna di ben 10 giorni. Il germogliamento è stato particolarmente veloce ed omogeneo, condizione sempre molto favorevole per una grande annata, e la crescita delle viti è stata frenata da condizioni più fresche a giugno e luglio. Le piogge arrivate al momento opportuno dopo la fioritura e all'inviatura hanno permesso un ottimo sviluppo dei grappoli. Un picco di caldo a fine agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione conducendo ad un inizio vendemmia nell'ultima settimana d'agosto. Il tempo di settembre, soleggiato e privo di precipitazioni, ha regalato condizioni quasi perfette per una maturazione delle uve. Le condizioni asciutte e soleggiate hanno condotto ad un appassimento estremamente veloce e raramente uniforme delle uve che sono state raccolte in solo due passaggi nella prima metà di ottobre.

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 i 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. 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'introduzione sul mercato.