



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2020

- TOSCANA IGT BIANCO

Ornellaia Bianco naît au côté du Grand Vin Ornellaia et traduit l'essence du terroir du domaine à travers le langage lumineux du soleil et de la mer de Bolgheri. De petits vignobles gardent le secret de son équilibre jusqu'aux vendanges, pour ensuite défier le temps en racontant sa complexité fine et élancée.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

100% Sauvignon Blanc Alc. : 13 % vol.

« Ornellaia Bianco 2020, avec sa robe jaune paille profonde, dévoile dans le verre des saveurs de fruit jaune associées à des arômes de fleurs blanches et de vanille. L'harmonie et la complexité du vin enthousiasment à chaque gorgée. En bouche, le vin est rafraîchissant et offre une onctuosité élégante qui rend l'expérience de dégustation séduisante et agréable, avec une belle longueur. »

Olga Fusari - Œnologue - Mars 2022

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2020

Après un hiver doux et humide, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0°C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Les pousses nouvellement ouvertes étaient toutefois encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison de la vigne, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Un passage pluvieux à la mi-juin, a été suivi d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb.

Les vendanges ont commencé le 13 août et ont pris fin le 24 août. Les vendanges précoces et l'absence de stress hydrique notable grâce aux pluies abondantes de juin ont offert expression aromatique des sauvignons éclatante et typée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après un débouillage statique d'environ 24 heures, le moût a été transféré intégralement en barriques - dont 25% de barriques neuves et 75% d'occasion - en vue d'une fermentation alcoolique à des températures ne dépassant pas 22°C. Outre les barriques de 225 litres, des tonneaux de 320 litres et de 600 litres et des fûts en forme de cigare ont été utilisés, sans fermentation malolactique. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec bâtonnage régulier tout au long de cette période et s'est terminée dans des cuves en acier pendant 2 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage léger. Le vin a encore subi un affinage en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz - Directeur du domaine