



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia Bianco è un blend a maggioranza di Sauvignon Blanc, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

“Ornellaia Bianco 2018 è frutto di una raccolta di Sauvignon Blanc che può essere considerata la più lunga nella storia di Ornellaia. Iniziata subito dopo Ferragosto, si è conclusa il 12 settembre con l'ultimo grappolo di Sauvignon Blanc portato in cantina. Dal colore giallo paglierino intenso, il vino è caratterizzato da complessi sentori di frutta esotica, accompagnati da lievi note vanigliate e finemente tostate. Al palato si presenta ricco, denso e con un fruttato dolce, perfettamente bilanciato da una succosa sapidità.”

Olga Fusari – Enologo – Marzo 2020

IL CLIMA DEL 2018

Dopo anni in cui l'inverno sembrava farsi dimenticare, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con temperature sotto lo zero sufficienti affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia, con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di un'intera settimana. Per tutto il mese di maggio e, anche se in misura minore, in giugno, le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, con una tregua a luglio: mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio e il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La raccolta dei Sauvignon Blanc è iniziata il 16 agosto e si è protratta fino alla metà di settembre. Il Viognier è stato vendemmiato negli ultimi giorni di agosto.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in barriques, per il 30% nuove e per il 70% usate, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con batonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 2 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta