



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2016

- TOSCANA IGT BIANCO

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia Bianco wird vorwiegend aus Sauvignon Blanc erzeugt, von drei kleinen Weinbergen, die ihre bemerkenswerte Fähigkeit bewiesen haben, den einzigartigen Charakter von Ornellaia zum Ausdruck zu bringen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WINZERS

100% Sauvignon Blanc

„Obwohl das Jahr 2016 sich wie gewöhnlich eher trocken und sonnig gestaltete, zeichnete es sich durch besonders vorteilhafte Bedingungen für die Reifung aus. Die kühlen Nächte wirkten sich äußerst günstig auf das Aroma und den Säuregehalt aus, während die spärlichen Sommerregen reife und konzentrierte Trauben hervorbrachten. All diese Elemente vereinen sich zu einer großartigen Version von Ornellaia Bianco, die mit ihrer goldenen Farbe besticht und die Nase mit den Aromen perfekt gereifter Zitrusfrüchte und Mineralien verwöhnt. Dieser Wein umschmeichelt den Gaumen mit seiner Üppigkeit und seiner stahligen und saftigen Säure im Abgang.“

Olga Fusari - Weinmacher - März 2018

DIE VEGETATIONSPERIODE 2016

Der Winter 2016 war, was zunehmend zur Norm zu werden scheint, geprägt von ungewöhnlich warmem Wetter und viel Regen im Februar. Die Reben trieben pünktlich in der letzten Märzwoche aus.

Der reichlich durchnässte Boden und das warme Wetter im April unterstützten ein schnelles und normales vegetatives Wachstum. Anfang Mai normalisierten sich die Temperaturen und verlangsamten das Wachstum, bevor die Blütephase in der letzten Maiwoche mit trockenem und sonnigem Wetter begann. Damit boten sich perfekte Bedingungen für einen guten Fruchtansatz. Der Sommer hatte durchschnittlich sehr wenig Niederschlag, worauf sich gegen Ende der Reifung Wasserknappheit bemerkbar machte. Auch die üblichen Gewitter während der Augustferien blieben aus und die Trockenheit hielt während der gesamten Erntezeit des Sauvignon an.

Glücklicherweise sorgte die Nähe des Weinguts zum Meer für frischen, feuchten Wind und außergewöhnlich kühle Nächte. Die Reben konnten sich somit von der Tageshitze erholen und ihre Aromen und die erfrischende Säure trotz des hohen Zuckergehalts bewahren.

Die Ernte der Sauvignon Trauben fand in der letzten Augustwoche statt.

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 Dekantierung, die ca. 24 Stunden dauerte, wurde der gesamte Most in 30 % neue und 70 % gebrauchte Barriquefässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Hefelagerung wurde 12 Monate mit regelmäßiger Batonnage während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 3 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Klärung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.

Axel Heinz - Gutsdirektor