



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2013 - TOSCANA BIANCO IGT

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

70% Sauvignon Blanc - 30% Viogner

„Der Ornellaia Weißwein geht aus dem Bestreben des Weinguts hervor, die außergewöhnlichen Eigenschaften der Gegend nicht nur in Rotweinen umzusetzen, sondern auch in einem großartigen Weißwein.

Der Jahrgang 2013 von Nordlagen auf sandigen, lehmigen Böden weist eine intensiv gelbe Farbe mit grünen Nuancen auf. Sein Aroma ist reich an blumigen und fruchtigen Anklängen, die von einer sehr komplexen, gerösteten Note betont werden. Im Gaumen präsentiert er sich vollmundig und breit mit einem reifen, fruchtig-süßen Geschmack, der mit spritziger, saftiger Säure harmoniert. Der lange Abgang vollendet die Verkostung mit gerösteten und mineralischen Noten.“

Axel Heinz - Mai 2015

DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem extrem trockenen Jahr 2012 war der Winter von mildem, jedoch sehr regnerischem Wetter gekennzeichnet, was zu einer um 15 Tage verspäteten Knospenbildung führte. Das kalte, relativ regnerische Klima bedeutete ein langsames Triebwachstum und eine unregelmäßige, sehr späte Blüte; zwei Wochen später als üblich. Die späte Blütezeit verursachte sowohl einen leichten Produktivitätsrückgang als auch eine heterogene Entwicklung der Trauben. Glücklicherweise war der Sommer perfekt, der genau zum richtigen Zeitpunkt Ende Juni kam; trocken, sonnig und mit wenigen intensiven Hitzeperioden im Juli und August. Unter diesem Gesichtspunkt war das späte Wachstum ein Vorteil, da es das Reifestadium auf die Zeit nach dem Ende der heißesten Periode verschob. Die klassischen Gewitter Mitte August brachten einen starken Temperaturrückgang mit sich, vor allem bei Nacht, wodurch eine gute Reife erzielt werden konnte, vor allem hinsichtlich der Aromen mit frischer und lebendiger Säure. Dennoch blieb die heterogene Entwicklung des Weingartens bestehen und zwang uns, bestimmte Rebflächen in drei Schritten zu ernten.

Die Sauvignon- und Viognier-Trauben wurden zwischen 23. August und 4. September geerntet.

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.