



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

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 "Fraxinus Ornus" allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng Alc.: 14,5 % vol. Zuccheri residui: 89 g/L A.T.: 7,1 g/L

"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. Ornus dell'Ornellaia 2017, dal consueto colore giallo dorato brillante, sviluppa al naso eleganti profumi di mandorla amara e albicocca secca. L'ingresso in bocca è morbido e avvolgente e la vena acida tipica del Petit Manseng dona verticalità alla degustazione."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e siccitose. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane.

Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

Date le condizioni climatiche e il basso carico produttivo, anche per il Petit Manseng la raccolta è avvenuta in anticipo rispetto al solito, nella prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE E 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 a un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com