



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2021

- BOLGHERI DOC BIANCO

Der Ornellaia Bianco entsteht neben dem roten Ornellaia und übersetzt die Essenz des Terroirs des Weinguts in eine leichte Interpretation der Sonne und des Meeres von Bolgheri. Kleine Weinbergspartellen bewahren seine Ausgewogenheit bis zur Weinlese und brauchen dann Zeit, eine elegante und schlanke Komplexität zu enthüllen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

100% Sauvignon Blanc Alk.: 13 % vol.

Dieser hochkarätige Weißwein zeigt im Glas eine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase verströmt er beeindruckend komplexe Düfte, darunter Aprikosen- und Akazienblüten, begleitet von Gewürznoten und gerösteten Haselnüssen.

Am Gaumen besticht der Wein mit einem wahren Aromen- und Geschmackspanorama, würzig aber gleichzeitig vollmundig, mit einer sehr langen aromatischen Persistenz im Finale.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2021

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die *Véraison* erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der tiefgründigen Böden um Bolgheri wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für kleine, hochkonzentrierte Beeren mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

Die Lese der weißen Trauben begann am 18. August und wurde in der zweiten Septemberwoche abgeschlossen.

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 Klärung, die ca. 24 Stunden dauerte, wurde der Most vollständig in 25% neue und 75% gebrauchte Holzfässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. Neben 225-Liter-Barriquefässern wurden Fässer des Typs Cigare und Tonneau mit einem Fassungsvermögen von 320 und 600 Litern verwendet. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Hefelagerung wurde 10 Monate mit regelmäßiger *Batonnage* während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 2 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.