



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2020

- TOSCANA IGT BIANCO

Ornellaia Bianco nasce al fianco del grande vino Ornellaia e traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata.

NOTE DELL'ENOLOGO

100% Sauvignon Blanc

Alc. : 13 % vol.

"Ornellaia Bianco 2020, con il suo colore giallo paglierino intenso, si apre nel bicchiere sfoggiando note di frutta a polpa gialla accompagnate da profumi di fiori bianchi e vaniglia. Una nuance armoniosa e complessa che emoziona a ogni incursione nel bicchiere. In bocca il vino mostra grande freschezza, ma allo stesso tempo un'elegante cremosità che rende l'assaggio avvolgente, piacevole e persistente."

Olga Fusari – Enologo – Marzo 2022

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento, nell'ultima settimana del mese. Fortunatamente i germogli appena sbocciati erano ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma senza subire danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta mediamente tra il 20 e il 25 maggio. Giugno ha visto un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, seguito da un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'inviatura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 Luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. La raccolta è iniziata ancora prima di Ferragosto, il 13 agosto, per concludersi il 24 agosto. La raccolta anticipata e l'assenza di stress idrico marcato, grazie alle abbondanti precipitazioni di giugno, hanno permesso di esprimere una bellissima tipicità aromatica dei Sauvignon.

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 ad 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 legno, per il 25% nuovo e per il 75% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneaux da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con bâtonnage 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 ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di Tenuta