



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

« Fraxinus ornus » est le nom latin du frêne orne. Ornellaia tient son nom de cette ancienne plante méditerranéenne et a également conféré cette épithète à ce vin liquoreux. Ornus dell'Ornellaia est un vin de vendange tardive issu d'un petit vignoble. Temps, expérience et méditation.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

100% Petit Manseng Alc. : 13,5% vol. Sucres résiduels : 130 g/l A.T. : 6,64 g/l

« Ornus dell'Ornellaia s'inspire de notre passion pour notre terre et de notre désir d'explorer tout son potentiel de production de grands vins moelleux, favorisés par les conditions automnales tempérées et bien ventilées de la région de Bolgheri. Dans le verre, Ornus dell'Ornellaia 2020 affiche sa robe dorée brillante si distinctive.

Le vin est superbement aromatique avec des notes douces de miel et de coing, ainsi que des nuances d'abricot sec caractéristiques. En bouche, on retrouve des saveurs d'agrumes et une belle fraîcheur, qui apportent de la verticalité et du plaisir à l'expérience de dégustation. »

Olga Fusari - Œnologue

LE CLIMAT DE 2020

Après un hiver doux et humide, il y a eu une baisse provisoire des températures en mars avec quelques nuits en dessous de 0° C au tout début du bourgeonnement intervenu au cours de la dernière semaine du mois. Les pousses nouvellement ouvertes étaient toutefois encore protégées par le tissu cotonneux du bourgeon et n'ont donc pas été endommagées par le gel. Le vignoble a connu un temps généralement chaud pendant le reste du printemps, avec une pluviométrie normale assurant une croissance végétative régulière jusqu'à la floraison de la vigne, intervenue entre le 20 et le 25 mai. Un passage pluvieux à la mi-juin, a été suivi d'une très longue période sèche avec une absence notable de pluie et des températures caniculaires jusqu'à la fin août. La véraison a été homogène et rapide entre le 20 et le 25 juillet, avec un début de maturation des baies sous un soleil de plomb.

Le Petit Manseng a été vendangé au cours des dix premiers jours d'octobre en deux passages consécutifs, afin de sélectionner uniquement les baies passerillées des grappes.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

À son arrivée à la cave, chaque trie a produit un lot de vinification, qui a été pressée et vinifié individuellement. Après un pressurage long et délicat, et une nuit de décantation naturelle, les différents lots ont été fermentés dans des barriques neuves à 100%, à une température de 22°C maximum. Lorsque l'équilibre sucre-alcool souhaité a été atteint, la fermentation a été bloquée. La fermentation malolactique n'a pas eu lieu. Après le soutirage, les vins ont vieilli pendant 12 mois et ensuite les différents lots ont été assemblés. Après sa mise en bouteille, le vin a subi une autre année d'affinage avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz – Directeur du domaine