



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2022

- BOLGHERI DOC BIANCO

Ornellaia Bianco nait au côté du Grand Vin d'Ornellaia et traduit l'essence du terroir du domaine à travers le langage lumineux du soleil et de la mer de Bolgheri. De petites parcelles gardent le secret de son équilibre jusqu'aux vendanges, pour ensuite défier le temps en racontant sa complexité fine et élancée.

NOTES DE DÉGUSTATION

100% Sauvignon Blanc Alc. : 13,5 % vol.

Ce vin complexe affiche des arômes de fruits mûrs comme la pêche et la mangue, associés à la fleur d'amandier et de pain grillé. Ses saveurs opulentes et séduisantes sont soutenues par un corps généreux, offrant une sensation d'ampleur et de rondeur en bouche. L'harmonie impeccable entre les différentes composantes du vin se prolonge par une finale vive et longue.

CLIMAT ET VENDANGES 2022

À Bolgheri, le millésime 2022 a été caractérisé par un hiver typique, avec des températures proches des moyennes saisonnières, suivi d'un début de printemps frais et sec. Ces conditions ont entraîné un débourrement plus tardif qu'à l'accoutumée. À compter du mois de mai, une longue période sèche - d'environ 75 jours - s'est installée dans la région, mettant à l'épreuve le développement végétatif de la vigne. Le vignoble a souffert de stress hydrique important au cours de la croissance, la floraison et la véraison, donnant un faible rendement pour ce millésime.

Fort heureusement, après ces complications, les orages de l'été ont apporté des précipitations permettant de débloquent la situation, redynamisant la physiologie de la vigne et relançant la maturation des baies. La pluie s'est arrêtée en septembre, donnant un mois parfait pour l'accumulation de sucres, d'arômes et de tannins principalement grâce à la fraîcheur des températures nocturnes.

Les vendanges se sont déroulées dans des conditions superbes qui nous ont permis de choisir la date idéale pour chaque parcelle et chaque cépage. Les vendanges des cépages blancs ont commencé par le Sauvignon Blanc le 16 août.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après un débouillage statique d'environ 24 heures, le moût a été transféré intégralement en barriques - dont 25% de barriques neuves et 75% d'occasion - en vue d'une fermentation alcoolique à des températures ne dépassant pas 22°C. Outre les barriques de 225 litres, des tonneaux de 320 litres et de 600 litres et des fûts en forme de cigare ont été utilisés, sans fermentation malolactique. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec bâtonnage régulier tout au long de cette période et s'est terminée dans des cuves en acier pendant 2 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage léger. Le vin a reposé ensuite en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.