



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT BIANCO – VENDEMMIA TARDIVA

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in sehr limitierter Menge hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng Alkoholgehalt: 14,5% vol. Restzucker: 89 g/L Gesamtsäure: 7,1 g/L

„Ornus dell'Ornellaia ist geprägt von der Leidenschaft für unser Anbaugebiet und dem Wunsch, sein Potenzial zur Herstellung großartiger Süßweine auszuschöpfen, die durch den typischerweise milden und besonders windreichen Bolgheri-Herbst begünstigt werden. Der Ornus dell'Ornellaia 2017 präsentiert sich in der klassisch leuchtend goldgelben Farbe und entfaltet feine Aromen von Bittermandel und getrockneten Aprikosen in der Nase. Er tritt sanft und einhüllend am Gaumen ein, durchzogen von der für Petit Manseng typischen Säure, die ein lineares Geschmackserlebnis bewirkt.“

Olga Fusari - Weinmacher

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es kündigte sich mit einem besonders milden Winter an, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Austrieb fast zwei Wochen früher als sonst. Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielerorts in der Toskana zu Frost führte. An der Küste blieben die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstand. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August war es sehr heiß und es gab fast überhaupt keine Niederschläge mehr, was glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Aufgrund der klimatischen Bedingungen und der niedrigen Produktionsmenge erfolgte die Lese der Petit-Manseng-Trauben ebenfalls früher als erwartet in der letzten Oktoberwoche.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine separate Partie, die wiederum getrennt gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten und saften Pressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Parteien in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurde die Gärung gestoppt. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Abstechen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Parteien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

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