



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2022

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

'Fraxinus Ornus' è il nome latino dell'Orniello. A questa antica pianta mediterranea, Ornellaia deve il suo nome e le è dedicato anche questo vino dolce, frutto della vendemmia tardiva di un piccolissimo vigneto. Tempo, esperienza e meditazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

100% Petit Manseng Alc.: 14% vol. Zuccheri residui: 130 g/L

Ornus dell'Ornellaia è ispirato dalla passione per il nostro territorio e dal desiderio di esplorare le sue potenzialità a produrre grandi vini dolci d'appassimento, favoriti dalla stagione mite e particolarmente ventilata tipica dell'autunno bolgherese. Ornus dell'Ornellaia 2022 ha un bellissimo colore dorato. Il naso presenta una complessità incredibile con degli aromi di miele di acacia, di pesca, di marmellata di mela cotogna e di caramello. La bocca è molto cremosa, ricca, con un perfetto equilibrio tra acidità e zucchero che lo rendono veramente armonioso. Il finale è sapido con una bellissima freschezza che ci accompagna fino alla fine della degustazione.

IL CLIMA DEL 2022

L'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da un inizio primaverile alquanto fresco e asciutto. Queste condizioni climatologiche hanno indotto un germogliamento delle viti più tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. In seguito, dal mese di maggio in poi, un lungo periodo di caldo e siccità, di circa 75 giorni, ha stazionato nella nostra regione mettendo a dura prova il ciclo di sviluppo della vigna. Le piante hanno sofferto uno stress idrico consistente durante le fasi di crescita, fioritura e invaiatura generando un'annata dai bassi carichi produttivi. Fortunatamente, a seguito di queste complicazioni, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riattivando la fisiologia delle vigne che hanno potuto riprendere il processo di maturazione delle uve. Quest'ultimo si è dipanato durante un mese di settembre ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie soprattutto alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è quindi svolta in buonissime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta di ogni vigneto e vitigno.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina ogni raccolta ha prodotto un lotto di vinificazione che è stato pressato e vinificato separatamente. Dopo una lunga e soffice pressatura, e una decantazione naturale di una notte, i vari lotti sono stati fermentati in barriques di rovere nuove al 100% con temperature non oltre i 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. Non è stata eseguita la fermentazione malolattica. Dopo essere stati travasati, i vini hanno trascorso 12 mesi d'invecchiamento, dopodiché è stato realizzato il blend dei vari lotti. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.