



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT BIANCO – VENDEMMIA TARDIVA

„Fraxinus ornus“ ist der lateinische Name des Goldregens. Dieser alten mediterranen Pflanze verdankt Ornellaia seinen Namen, und ihr ist auch dieser süße Wein gewidmet, eine Spätlese aus einem sehr kleinen Weinberg. Zeit, Erfahrung und Meditation.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES ÖNOLOGIN

100% Petit Manseng Alk.: 13,5% vol. Restzucker: 130 g/l Gesamtsäure: 6,64 g/l

„Ornus dell'Ornellaia ist geprägt von der Leidenschaft für unser Anbaugebiet und dem Wunsch, sein Potenzial zur Herstellung großartiger süßer, reifer Weine auszuschöpfen, die durch den typischerweise milden und besonders windreichen Herbst in Bolgheri begünstigt werden. Ornus dell'Ornellaia 2020 besticht im Glas durch seine charakteristische, klassisch goldgelbe Farbe. Das intensive und komplexe Bukett mit süßen Aromen von Honig und Quitten wird begleitet von der typischen Note getrockneter Aprikosen. Am Gaumen zeigt sich ein Zitrusfrüchtebetontes Profil, das dem Wein zusammen mit seiner spürbaren Frische einen hohen, anmutigen Korpus verleiht.“

Olga Fusari - Önologin

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0°C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch ein gleichmäßiges Rebwachstum bis zur Blüte erfolgte, die zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die Véraison verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein.

Die Ernte des Petit Manseng erfolgte in den ersten zehn Oktobertagen in zwei aufeinanderfolgenden Lesen, bei denen jeweils nur die optimal überreifen Teile der Traube von der Pflanze genommen wurden.

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