



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2013 - TOSCANA BIANCO IGT

C'est cette envie de développer les qualités exceptionnelles du domaine, qui est à l'origine de la philosophie de l'Ornellaia. Ornellaia Bianco est un assemblage de Sauvignon Blanc et de Viognier issu de trois petits vignobles qui ont démontré leur capacité remarquable à exprimer le caractère unique de l'Ornellaia.

NOTES DE DÉGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

70% Sauvignon Blanc – 30% Viognier

“Le vin blanc Ornellaia résulte du désir du domaine de traduire les propriétés exceptionnelles de son terroir non seulement en vins rouges, mais également à travers un superbe vin blanc. Issu des sols sablonneux et argileux de vignobles orientés au nord, le millésime 2013 présente une intense couleur jaune, dotée de reflets de verts. Son arôme se caractérise par des notes florales et fruitées particulièrement riches, soulignées par des notes torréfiées extrêmement complexes. Corsé et ample en bouche, le vin présente une riche saveur de fruits mûrs, équilibrée par une acidité vive et juteuse. La longue finale conclue la dégustation sur des notes grillées et minérales.”

Axel Heinz - Mai 2015

CLIMAT ET RÉCOLTE

Après une année 2012 particulièrement sèche, l'hiver a été marqué par un climat doux, mais très pluvieux, ce qui a entraîné un retard de 15 jours dans le débourrement. Ce climat froid et relativement pluvieux s'est traduit par une croissance extrêmement lente ainsi que par une floraison longue et irrégulière, retardée de deux semaines par rapport à la moyenne. En plus d'entraîner une légère baisse de la productivité, la lenteur de la floraison a également conduit au développement hétérogène du raisin. Heureusement, l'été, qui est arrivé au bon moment (fin juin), a été parfait : sec, ensoleillé et ponctué de quelques périodes de chaleur intense en juillet et août. De ce point de vue, la croissance tardive a été bénéfique, car elle a permis de retarder la maturation, qui n'a été atteinte qu'une fois la période la plus chaude terminée. Les orages typiques de la mi-août ont été accompagnés d'une importante baisse des températures - en particulier la nuit - ce qui a permis d'atteindre une bonne maturité, surtout aromatique, avec le maintien d'une acidité fraîche et vive. Malgré cela, le vignoble a continué à se développer de façon hétérogène, nous obligeant à vendanger certaines parcelles de vignes en trois passages. Les raisins de Sauvignon et Viognier ont été vendangés du 23 août au 4 septembre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Le raisin a été vendangé à la main, dans des cagettes de 15 kg, dès l'aube. Il a ensuite été immédiatement refroidi à son arrivée en cave, afin de garder son potentiel aromatique intact. Après une sélection minutieuse, les grappes entières ont été soumises à un pressurage lent et doux, avec un maximum d'attention apporté à la protection contre l'oxydation. Après une phase de débouillage d'environ 24 heures, le moût a été placé dans des barriques - 30 % neuves et 70 % usagées - pour être soumis à la fermentation alcoolique à des températures ne dépassant pas 22°C. La fermentation malolactique n'a pas été réalisée. Le vieillissement du vin sur lies s'est étendu sur 12 mois, avec bâtonnage périodique durant toute la période. Le vin a ensuite été placé en cuves d'acier pendant trois mois supplémentaires. Avant la mise en bouteille, les différents vins de base ont été assemblés et légèrement collés. Le vin a ensuite vieilli en bouteille pendant 6 mois supplémentaires, avant d'être commercialisé.

Ornellaia S.r.l.

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