



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2013 - TOSCANA BIANCO IGT

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia Bianco è un blend di Sauvignon Blanc e Viognier, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

70% Sauvignon Blanc – 30% Viognier

“Ornellaia bianco nasce dalla volontà della tenuta di tradurre le eccezionali dotazioni dei suoi terroir non solo con i vini rossi ma anche con un grande vino bianco. Proveniente da vigneti esposti al nord su terreni sabbiosi e argillosi della zona di Bellaria, il 2013 si presenta con un colore giallo intenso con riflessi verdi. All'olfatto si presenta con ricche note floreali e fruttate, sottolineate da toni tostati di grande complessità. Al palato si presenta ampio, largo con un fruttato maturo e dolce, bilanciato da un'acidità viva e succosa. Il lungo finale conclude l'assaggio con note tostate e minerali.”

Axel Heinz - Maggio 2015

IL CLIMA DEL 2013

Dopo un siccitoso 2012, l'inverno 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, che ha provocato un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Un clima freddo e relativamente piovoso ha portato ad una lenta crescita dei germogli e ad una fioritura irregolare e molto lunga, in ritardo di due settimane rispetto alla media. Oltre a condurre ad un leggero abbassamento della produttività, questa lenta fioritura ha provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate arrivata puntuale a fine giugno è stata perfetta, asciutta, soleggiata e non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio ed agosto. Da questo punto di vista il ritardo vegetativo è stato benefico in quanto ha portato il periodo di maturazione a dopo il periodo più caldo. I classici temporali ferragostani hanno portato ad un abbassamento importante delle temperature, soprattutto notturne, che hanno permesso una buona maturazione soprattutto dei profumi, mantenendo fresca e vibrante l'acidità. Nonostante ciò si è mantenuta l'eterogeneità dei grappoli, costringendoci ad una raccolta fino a tre passaggi nella stessa vigna. I Sauvignon ed i Viognier, sono stati raccolti dal 23 Agosto al 4 Settembre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 Kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in barriques, per il 30% nuove e per il 70% usate per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 12 mesi sulle fecce con batonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 3 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.