



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANE BLANC IGT

L'Ornus dell'Ornellaia est le fruit d'une vendange tardive de Petit Manseng, produit en quantités extrêmement limitées, et qui montre une autre dimension du domaine. Certains millésimes ont connu des conditions parfaites pour la production de ce vin de dessert exclusif, issu du petit vignoble "Palmetta".

Le nom *Ornus* de l'Ornellaia est inspiré de 'Fraxinus ornus', le mot latin pour l'Orne ou le Frêne à fleurs (en italien, Orniello), l'arbre qui a donné son nom à l'Ornellaia. Le "Frêne à fleurs" Orniello ou 'Fraxinus ornus' est un arbre qui est typique de la région côtière de la Méditerranée. Sa sève précieuse a été utilisée depuis les temps bibliques comme édulcorant et est un emblème parfait pour évoquer le goût sucré de l'Ornus dell'Ornellaia.

NOTES DE DEGUSTATION

100% Petit Manseng

«La création de l'Ornus dell'Ornellaia est le fruit d'une passion pour le territoire et le désir d'explorer pleinement sa capacité à produire de grands vins de dessert issus de vendanges tardives, aidés par le climat doux et bien ventilé typique des automnes de Bolgheri. La période tardive et fraîche des vendanges de 2013 signifiait que les raisins ont mûri lentement et que les arômes ont eu le temps de se développer. A la robe dorée, l'Ornus dell'Ornellaia 2013 présente les notes classiques de fruits exotiques séchés, de caramel et de miel. En bouche, le sucre résiduel est équilibré par une acidité juteuse et d'amples notes d'abricot, de miel et de fruits séchés »

Axel Heinz – Juin 2016

LA PERIODE DE CROISSANCE 2013

Après un 2012 sec, l'hiver de 2013 a été caractérisé par un temps doux et pluvieux, ce qui a retardé le bourgeonnement de jusqu'à 15 jours. La pluie et le froid ont également conduit à une floraison irrégulière et très longue - avec un retard de deux semaines par rapport à la moyenne - ce qui a réduit la production et a entraîné un développement irrégulier des grappes. Heureusement, l'été qui est arrivé à la fin de juin, était parfait : sec et ensoleillé, mais avec quelques pics de chaleur intense en juillet et août. Le développement végétatif lent a finalement été bénéfique, car il a reporté la maturation jusqu'à la période la plus chaude. Les tempêtes d'août ont fait baisser les températures de manière significative, surtout la nuit, ce qui a favorisé l'expression aromatique, le maintien d'une acidité fraîche et dynamique. Après un bref intervalle pluvieux en début octobre, les raisins ont porté leur maturation à terme atteignant un niveau optimal de concentration en sucre avec de légères traces de pourriture noble. Ils ont été vendangés en trois passages entre le 13 et le 18 octobre.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

À l'arrivée en cuverie, chaque lot a été pressé et fermenté séparément. Après une nuit de décantage naturel, les différents lots ont été fermentés dans des barriques neuves à 100% à des températures ne dépassant pas 22 ° C. Après avoir atteint les niveaux de sucre et d'alcool désiré, la fermentation a été arrêtée. La fermentation malolactique n'a pas eu lieu. Après soutirage, les vins ont vieilli pendant 12 mois, après quoi les différents lots ont été assemblés. Après la mise en bouteille, le vin a été vieilli pendant une autre année avant sa mise en vente.