



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT BIANCO – VENDEMMIA TARDIVA

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in ganz kleinen Mengen hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng Alkoholgehalt: 14% vol. Restzucker: 109 g/L Gesamtsäure: 5,9 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 Bolgheri-Herbst begünstigt werden. Von der klassischen intensiv goldgelben Farbe her, setzt der Ornus dell'Ornellaia 2016 lebendige Aromen von Amaretto und Mandeln frei, die von süßen Noten exotischer Früchte begleitet werden. Im Mund zeigt er sich besonders dicht und samtig, mit einer schönen Süße, die durch eine lebendige und saftige Säure perfekt ausbalanciert wird.“

Olga Fusari - Weinmacher

DIE VEGETATIONSPERIODE 2016

Der Winter 2016 war, wie dies immer häufiger der Fall ist, von einem überdurchschnittlich warmen Wetter und reichlichen Niederschlägen im Februar gekennzeichnet. Der Austrieb erfolgte pünktlich in der letzten Märzwoche. Der Wasserreichtum im Boden und das warme Wetter im April führten zu einem schnellen und gleichmäßigen Vegetationswachstum. Gegen Mai normalisierten sich die Temperaturen wieder und verlangsamten das Wachstum etwas. Die Blüte setzte bei trockenem und sonnigem Wetter in der letzten Maiwoche ein – perfekt für einen guten Fruchtansatz. Der Sommer war recht warm mit sehr wenig Regen, was zu einem erheblichen Wasserstress gegen Ende der Reifezeit führte. Die üblichen Gewitter Mitte August blieben ebenfalls aus, aber zum Glück brachte die Nähe zum Meer frische und feuchte Winde mit bemerkenswerten nächtlichen Temperaturschwankungen, so dass sich die Reben von der Hitze des Tages erholen und ihre Aromen und lebendige Säure bewahren konnten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine separate Partie Vinifikationseinheit, die wiederum getrennt gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Produktionseinheiten 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 Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor