



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2015

- IGT TOSCANA

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 a maggioranza di Sauvignon Blanc, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

100% Sauvignon Blanc

“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 argillosi della zona di Bellaria, il 2015 è figlio di una annata quasi perfetta. Il sole ardente è stato ancora una volta mitigato dal microclima bolgherese, regalandoci condizioni da manuale per la maturazione. Di colore intenso ma brillante questa edizione si presenta all'olfatto con classiche note di agrumi maturi e vivaci, sottolineato da note finemente tostate e vanigliate. La bocca si presenta ampia e succosa, rispecchiando perfettamente la stagione soleggiata, ma allo stesso tempo l'acidità vibrante e il fruttato cristallino lasciano un'impressione di grande freschezza ed eleganza: La degustazione si conclude con una classica nota salina e finemente tostata.”

Axel Heinz - Marzo 2017

IL CLIMA DEL 2015

Dopo il singolare 2014 l'annata 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da libri. Dopo un inverno normale, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto 0°C è arrivato il germogliamento puntuale nei primi giorni di Aprile. La primavera è stata caratterizzata da un tempo asciutto e soleggiato, condizioni ideali per un regolare sviluppo vegetativo che ha culminato in una fioritura veloce e completa a fine Maggio. Dal mese di Giugno si è installato progressivamente lo stress idrico. Luglio sarà ricordato come particolarmente torrido e asciutto, con temperature massime che hanno superato i 30°C ogni singolo giorno del mese. La calura, insieme all'assenza di piogge ci ha fatto temere un blocco della maturazione e la necessità di una raccolta anticipata. Fortunatamente la pioggia è arrivata intorno al 10 Agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione. Così siamo stati in grado di vendemmiare in perfette condizioni negli ultimi 10 giorni d'Agosto.

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.

Ornellaia S.r.l.

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