



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2023

- BOLGHERI DOC BIANCO

Ornellaia Bianco naît au côté du Grand Vin d'Ornellaia et traduit l'essence du terroir du domaine à travers le langage lumineux du soleil et de la mer de Bolgheri. De petites parcelles gardent le secret de son équilibre jusqu'aux vendanges, pour ensuite défier le temps en racontant sa complexité fine et élancée.

NOTES DE DÉGUSTATION

100% Sauvignon Blanc Alc. : 13% vol.

Ornellaia Bianco 2023 affiche une robe jaune clair brillante, avec de délicats reflets verts. Ses arômes complexes associent fruits exotiques, écorce de pamplemousse et fleur de pêche, le tout souligné par de subtiles notes de noisette grillée qui apportent élégance et profondeur. En bouche, le vin est généreux, avec une densité qui offre une belle rondeur. Sa structure fraîche et savoureuse apporte un équilibre parfait et une tension harmonieuse, donnant une finale longue, portée par une minéralité intense qui sublime l'expérience de dégustation.

CLIMAT ET VENDANGES 2023

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures relativement élevées et des précipitations dans la moyenne donnant lieu à une croissance précoce de la plante. Le printemps a apporté des pluies abondantes, avec la constitution de réserves d'eau significatives pour l'été, mais demandant également de mettre l'accent sur un travail minutieux à la vigne. L'été a été chaud mais sans températures extrêmes et avec des averses qui ont contribué à compenser le stress hydrique dans le vignoble. Ces conditions ont permis au raisin de mûrir progressivement et régulièrement, offrant aux baies une belle concentration et des tanins bien affirmés.

Les pluies de la fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé la complexité aromatique et préservé l'acidité du vin, lui conférant un bel équilibre entre puissance et élégance.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après un débourbage statique d'environ 24 heures, le moût a été transféré intégralement en barriques - dont 30% de barriques neuves et 70% d'occasion - en vue d'une fermentation alcoolique à des températures ne dépassant pas 20°C. Outre les barriques de 225 litres, des tonneaux de 320 litres et de 600 litres et des fûts en forme de cigare ont été utilisés, sans fermentation malolactique. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec bâtonnage régulier tout au long de cette période. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage léger. Le vin a reposé ensuite en bouteille pendant 20 mois avant d'être mis sur le marché.