



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT BIANCO

Ornus dell'Ornellaia, frutto di una vendemmia tardiva di Petit Manseng, è un vino prodotto in quantità estremamente limitata, capace di conferire una nuova dimensione alla tenuta. In alcune annate il piccolissimo vigneto "Palmetta" offre le condizioni perfette per la produzione di questo esclusivo vino dolce.

Il nome Ornus dell'Ornellaia si ispira al 'Fraxinus Ornus', nome latino dell'Orniello, l'albero a cui si deve il nome di Ornellaia. Pianta tipica della macchia mediterranea, detta anche 'albero della manna' per la sua linfa preziosa di biblica memoria usata come antico dolcificante, l'Orniello o 'Faxinus Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng Alc.:13.5 % vol. Zuccheri residui: 115 g/L , A.T.: 5,5 g/L

"Ornus dell'Ornellaia 2015 presenta un colore giallo dorato intenso, dai riflessi brillanti. Al naso si sviluppano profumi di miele e caramello, accompagnati al palato dalle caratteristiche note di albicocca secca e mandorla. Una vibrante acidità bilancia le parti più dolci, regalando all'assaggio grande piacevolezza ed equilibrio. Un vino che esprime dolcezza e ricchezza, mantenendo una fresca eleganza."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2015

Dopo la singolare annata 2014 quella del 2015 si è dimostrata un'annata molto regolare, quasi da manuale. Dopo un inverno normale, piovoso, mite ma con qualche giornata con temperature sotto lo zero, il germogliamento è arrivato 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 è culminato in una fioritura veloce e completa a fine maggio. Dal mese di giugno si è progressivamente manifestato 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, combinata 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 di agosto con precipitazioni abbondanti che hanno permesso di sbloccare le maturazioni, portando anche un tempo molto più fresco durante la fase finale della maturazione, permettendo alle uve di concentrarsi e accumulare grande ricchezza zuccherina e intensità aromatica. La raccolta è avvenuta in tre passaggi negli ultimi giorni di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

All'arrivo in cantina ogni raccolta ha prodotto un lotto di vinificazione che è stato pressato e vinificato separatamente. Dopo una lunga e soffice pressatura, e una decantazione naturale di una notte, i vari lotti sono stati fermentati in barriques di rovere nuove al 100% con temperature non oltre i 22°C. Al raggiungimento dell'equilibrio di zuccheri ed alcool desiderato la fermentazione è stata bloccata. Non è stata eseguita la fermentazione malolattica. Dopo essere stati travasati, i vini hanno trascorso 12 mesi d'invecchiamento, dopodiché è stato realizzato il blend dei vari lotti. Dopo l'imbottigliamento il vino è stato sottoposto ad un ulteriore anno d'affinamento prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta