



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2022

- BOLGHERI DOC BIANCO

Der Ornellaia Bianco entsteht neben dem roten Ornellaia und übersetzt die Essenz des Terroirs des Weinguts in eine leichte Interpretation der Sonne und des Meeres von Bolgheri. Kleine Weinbergspartellen bewahren seine Ausgewogenheit bis zur Weinlese und brauchen dann Zeit, eine elegante und schlanke Komplexität zu enthüllen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

100% Sauvignon Blanc Alk.: 13,5 % vol.

Dieser komplexe und diskrete Wein besticht mit Aromen reifer Früchte wie Pfirsich und Mango, gepaart mit eleganten Nuancen von Mandelblüten und Röstaromen. Opulente und verführerische Noten, flankiert von einem großzügigen Körper, der ein volles und schön rundes Mundgefühl erzeugt. Die makellose Harmonie zwischen den verschiedenen Komponenten steht für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis. Das würzige und beschwingte Finale beeindruckt mit einem langanhaltenden Nachgeschmack.



DIE VEGETATIONSPERIODE 2022

Charakteristisch für den Jahrgang 2022 in Bolgheri waren ein eher klassischer Winter mit ähnlichen Temperaturen wie den saisonalen Durchschnittswerten, gefolgt von einem eher kühlen und trockenen Frühlingsbeginn. Diese klimatischen Bedingungen führten dazu, dass die Reben später als normalerweise austrieben. Ab Mai stöhnte unsere Region unter einer langen Hitze- und Dürreperiode von etwa 75 Tagen, die den Entwicklungszyklus der Rebanlagen stark belastete. Die Pflanzen litten während der Wachstums-, Blüte- und Reifephase unter erheblichem Wassermangel, was zu einem Jahrgang mit geringen Erträgen führte. Glücklicherweise haben die Niederschläge der charakteristischen Sommergewitter diese schwierige Situation entschärft und die Physiologie der Rebärten reaktiviert, so dass sie den Reifungsprozess der Trauben wieder aufnehmen konnten. Dieser entfaltete sich im September, der vor allem dank der kühlen Nachttemperaturen ideal für die Anreicherung mit Zucker, Aromen und Tanninen war. Die Weinlese fand also unter sehr guten Bedingungen statt, die es uns ermöglichten, für jeden Weinberg und jede Rebsorte den idealen Erntetermin auszuwählen.

Die Lese der weißen Trauben begann am 16. August mit dem Sauvignon Blanc.



VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden von Hand in 15 kg-Kisten geerntet und sofort bei der Ankunft im Keller gekühlt, um ihr aromatisches Potential zu erhalten. Nach einer sorgfältigen Auswahl wurden die ganzen Trauben langsam und sanft gepresst, wobei besonderes Augenmerk auf den Schutz vor Oxidation gelegt wurde. Nach der statischen Klärung, die ca. 24 Stunden dauerte, wurde der Most vollständig in 25% neue und 75% gebrauchte Holzfässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. Neben 225-Liter-Barriquefässern wurden Fässer des Typs Cigare und Tonneau mit einem Fassungsvermögen von 320 und 600 Litern verwendet. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Hefelagerung wurde 10 Monate mit regelmäßiger Batonnage während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 2 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.