



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2023

- 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 Weinbergparzellen bewahren seine Ausgewogenheit bis zur Weinlese und brauchen dann Zeit, eine elegante und schlanke Komplexität zu enthüllen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

100% Sauvignon Blanc Alk.: 13% vol.

Der Ornellaia Bianco 2023 zeigt sich in einem leuchtenden, hellen Gelb mit zarten grünen Nuancen. Sein komplexes Bouquet vereint exotische Früchte, Grapefruitschale und Pfirsichblüte, untermalt von subtilen Noten gerösteter Haselnüsse, die dem Wein Eleganz und Tiefe verleihen. Am Gaumen präsentiert er sich großzügig, mit einer Dichte, die ihm Fülle und Rundheit verleiht. Eine erfrischende, würzig-mineralische Struktur sorgt für perfekte Balance und Spannung und mündet in ein lang anhaltendes Finale mit intensiver Mineralität, die das Geschmackserlebnis noch vertieft.



DIE VEGETATIONSPERIODE 2023

2023 war ein schwieriger Jahrgang in Bolgheri, der jedoch in den entscheidenden Momenten der Vegetationsperiode vom Wohlwollen der Natur profitierte. Der Winter war mild mit relativ hohen Temperaturen und durchschnittlichen Niederschlägen, die zu einem frühen Wachstumsstart führten. Der Frühling brachte reichliche Regenfälle, die dazu beitrugen, die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen, die aber auch eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderten. Ein heißer Sommer mit hohen Temperaturen, jedoch ohne Extreme, und Regenfälle, die den Trockenstress in den Weinbergen ausglich. So konnten die Trauben allmählich und gleichmäßig reifen, so dass die Beeren eine hohe Konzentration erreichen konnten.

Regenfälle Ende August und kühle Septemberrächte haben die Entwicklung komplexer Aromen gefördert und den Säuregehalt des Weines bewahrt, so dass eine ausgewogene Balance zwischen Kraft und Eleganz erreicht wurde.



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 30% neue und 70% gebrauchte Holzfässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 20°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. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 20 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.