



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2023

- BOLGHERI DOC BIANCO

Ornellaia Bianco nasce al fianco del grande vino Ornellaia e traduce l'essenza del terroir della tenuta nel linguaggio luminoso del sole e del mare di Bolgheri. Piccoli vigneti ne custodiscono in segreto l'equilibrio fino alla vendemmia e poi sfidano il tempo raccontando una complessità elegante e slanciata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

100% Sauvignon Blanc

Alc. : 13% vol.

Ornellaia bianco 2023 si presenta con un luminoso colore giallo paglierino, con delicati riflessi verdognoli. Al naso offre un profilo aromatico di notevole complessità: si riconoscono tocchi leggeri di frutta esotica, scorze di pompelmo e fiori di pesco, arricchiti da una sottile sfumatura di nocciola tostata che aggiunge eleganza e profondità.

In bocca l'attacco è avvolgente e sostenuto da una densità che conferisce una grande rotondità. La vena fresca e sapida, però, bilancia perfettamente la struttura, regalando slancio e persistenza gustativa. Il finale, molto lungo, è attraversato da un'intensa sensazione minerale che ne amplifica l'equilibrio complessivo.

IL CLIMA DEL 2023

La 2023 è stata un'annata impegnativa a Bolgheri, che tuttavia ha beneficiato della benevolenza della natura nei momenti cruciali della fase di crescita. L'inverno è stato mite, con temperature relativamente alte e precipitazioni nella norma, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha portato abbondanti precipitazioni, utili per alimentare le riserve idriche in vista dell'estate, ma che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto. L'estate calda ha visto temperature elevate, pur senza raggiungere picchi estremi, accompagnate da piogge che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti. Questo ha consentito una maturazione graduale e regolare delle uve, che hanno raggiunto un'elevata concentrazione. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica e preservato l'acidità del vino, garantendo un equilibrio perfetto tra potenza ed eleganza.

VINIFICAZIONE E 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 legno, per il 30% nuovo e per il 70% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 20°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneaux da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con *bâtonnage* periodico per tutto il periodo. 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 20 mesi prima dell'immissione sul mercato.