



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2019 - TOSCANA IGT BIANCO

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia Bianco wird vorwiegend aus Sauvignon Blanc erzeugt, von drei kleinen Weinbergen, die ihre bemerkenswerte Fähigkeit bewiesen haben, den einzigartigen Charakter von Ornellaia zum Ausdruck zu bringen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

81% Sauvignon Blanc, 19% Viognier

„Der Ornellaia Bianco 2019 hat eine strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er eine herrliche Komplexität aus ausgeprägten pflanzlichen und balsamischen Noten von Salbei, Thymian und Kräutern, begleitet vom Duft nach Früchten mit hellem Fruchtfleisch. Das aromatische Profil wird durch eine zarte Vanillenote ergänzt. Im Mund präsentiert sich der Wein ausladend und samtig, mit einer schönen Dichte, die den Gaumen fein umhüllt. Die Verkostung findet ihren Abschluss in einem langen und schmackhaften Finale, geprägt von einer typischen Mineralität, die das ursprüngliche Terroir des Weins unverkennbar widerspiegelt.“

Olga Fusari –Weinmacher- März 2021

DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab. Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten. Die Traubenlese von Sauvignon Blanc begann am 19. August und endete Anfang September; der Viognier wurde in den letzten Augusttagen geerntet.

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 gesamte Most in 30% neue und 70% gebrauchte Barriquefässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. 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.



ORNELLAIA

Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung Klärung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.

Axel Heinz - Gutsdirektor