



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2020

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

'Fraxinus Ornus' è il nome latino dell'Orniello. A questa antica pianta mediterranea, Ornellaia deve il suo nome e le è dedicato anche questo vino dolce, frutto della vendemmia tardiva di un piccolissimo vigneto. Tempo, esperienza e meditazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng Alc.: 13,5% vol. Zuccheri residui: 130 g/L A.T.: 6,64 g/L

"Ornus dell'Ornellaia è ispirato dalla passione per il nostro territorio e dal desiderio di esplorare le sue potenzialità a produrre grandi vini dolci d'appassimento, favoriti dalla stagione mite e particolarmente ventilata tipica dell'autunno bolgherese. Ornus dell'Ornellaia 2020 si presenta nel bicchiere con il classico colore giallo dorato che lo caratterizza. Il naso è intenso e complesso: dolci profumi di miele e mela cotogna si accompagnano a tipiche note di albicocca secca. All'assaggio sfoggia un profilo agrumato e una sensazione di freschezza che donano verticalità e piacevolezza al sorso."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2020

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento, nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese ha lasciato seguito a un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'invaitura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente.

La raccolta del Petit Manseng ha avuto luogo nei primi dieci giorni di ottobre, in due passaggi consecutivi volti a selezionare solo le porzioni di grappolo perfettamente appassite.

VINIFICAZIONE E 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