



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2014

- TOSCANA BIANCO IGT

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia Bianco è un blend di Sauvignon Blanc e Viognier, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

NOTE DELL'ENOLOGO

74% Sauvignon Blanc – 13% Viognier – 13% Petit Manseng

“Ornellaia bianco nasce dalla volontà della Tenuta di tradurre le eccezionali dotazioni dei suoi terroir non solo con i vini rossi ma anche con un grande vino bianco. Proveniente da vigneti esposti a nord su terreni sabbiosi e argillosi della zona di Bellaria, il 2014 riflette perfettamente le condizioni particolarmente fresche dell'annata. Il colore è giallo paglierino, all'olfatto si sviluppano sentori complessi di frutta esotica, con una spiccata mineralità e lievi note vanigliate. In bocca si presenta ampio e largo, con una splendida vena acida e minerale che conferisce verticalità e tensione all'insieme terminando con una sensazione di grande sapidità.”

Axel Heinz - Maggio 2016

IL CLIMA DEL 2014

L'annata 2014 rimarrà nella storia come una delle più particolari nella memoria di Ornellaia. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e asciutta che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con una fioritura puntuale e regolare. Dopo il mese di luglio nella norma, Agosto è stato piovoso e freddo. Se queste condizioni hanno certamente rappresentato una sfida per la maturazione dei rossi, queste stesse condizioni hanno creato un terreno molto favorevole alla maturazione dei bianchi, che hanno visto temperature fresche e assenza di stress idrico forte, due elementi essenziali per la piena espressione del potenziale aromatico e il mantenimento di un'acidità viva e fresca. Il tempo asciutto e soleggiato di settembre, con una notevole escursione termica notturna, ha permesso di portare le uve in cantina in condizioni perfette. Per i bianchi, come per i rossi, quella del 2014 è stata una delle vendemmie più tardive di sempre, con la raccolta dei Sauvignon e Viognier tra il 25 Agosto e il 6 Settembre.

VINIFICAZIONE ED 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 barriques, per il 30% nuove e per il 70% usate per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 12 mesi sulle fecce con batonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 3 mesi. 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 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.