



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2014

- IGT TOSCANA

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WINZERS

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

„Der Ornellaia Weißwein geht aus dem Bestreben des Weinguts hervor, die außergewöhnlichen Eigenschaften der Gegend nicht nur in Rotweinen umzusetzen, sondern auch in einem großartigen Weißwein – Ornellaia Bianco ist das Ergebnis. Der Jahrgang 2014 von Nordlagen in der Gegend Bellaria mit sandigen und lehmigen Böden spiegelt die besonders kühle Wetterlage dieses Jahres wider. Der Wein weist eine intensive strohgelbe Farbe auf, und sein komplexes Aroma ist reich an Noten exotischer Früchte mit ausgeprägter Mineralität und dezenter Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich intensiv und vollmundig mit einer schönen Säure und Mineralität, die für Balance sorgen, und zum sehr verführerischen Abgang beitragen.“

Axel Heinz – June 2016

DIE VEGETATIONSPERIODE 2014

Die Weinlese des Jahres 2014 wird als eine der ungewöhnlichsten in die Geschichte von Ornellaia eingehen. Auf einen warmen, regnerischen Winter folgte ein milder, trockener Frühling, der für ein gewöhnliches vegetatives Wachstum mit rechtzeitiger und regelmäßiger Blüte sorgte. Nach einem geradezu durchschnittlichen Juli war der Monat August kalt und regnerisch. Auch wenn diese Wetterbedingungen viele Herausforderungen für die Reifung der roten Rebsorten darstellten, so waren sie für alle Weißweine besonders günstig, denn sie waren keinen hohen Temperaturen und somit auch keinem Wassermangel ausgesetzt – zwei Bedingungen, die für das vollständige Erreichen des aromatischen Ausdrucks und für die Aufrechterhaltung der frischen und lebendigen Säure essentiell sind.

Der trockene und sonnige September mit bemerkenswerten Temperaturabfällen in der Nacht sorgte dafür, dass das Traubengut bei perfekten Bedingungen in die Kellerei gebracht werden konnte. Die weißen so wie auch die roten Sorten wurden im Jahr 2014 zu einem der spätesten Zeitpunkte seit der Gründung des Gutes geerntet: Die Lese der Rebsorten Sauvignon und Viognier erfolgte zwischen 25. August und 6. September.

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 Dekantierung, 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 12 Monate mit regelmäßiger Batonnage während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 3 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Klärung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com