



## ORNELLAIA

### ORNUS DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in ganz kleinen Mengen hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng

*„Die Entstehung des Ornus dell'Ornellaia entspringt der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Potenzial, um große Weine der Spätlese zu erzeugen, voll zur Geltung zu bringen. Das milde und gut durchlüftete Klima, typisch für den Herbst in Bolgheri, ist sehr geeignet dafür. Die frischen Temperaturen und die späte Lese des Jahrgangs 2013 führten zu einer langsamen Reifung der Trauben, ideal für die volle Entwicklung der Aromen.*

*Der Ornus dell'Ornellaia 2013 ist goldfarben und verströmt Düfte von getrockneten exotischen Früchten, Karamell und Honig. Der Restzucker wird am Gaumen durch saftige Säure und reichlich Noten von Aprikose, Honig und Trockenfrüchten ausgeglichen.“*

Axel Heinz

---

### DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 war der Winter 2013 mild, jedoch sehr regnerisch. Dies führte zu einer Verspätung der Knospung von bis zu 15 Tagen. Die Kälte und der Regen sorgten zudem für eine unregelmäßige und besonders lange Blüte, die im Vergleich zum Durchschnitt zwei Wochen verspätet war. Es kam dadurch zu einer geringeren Produktion und einer unregelmäßigen Entwicklung der Trauben. Glücklicherweise war der Sommer, der Ende Juni pünktlich eintraf, perfekt – trocken und sonnig, mit einigen Hitzewellen im Juli und August. Die langsame vegetative Entwicklung war letztlich vorteilhaft, denn so reiften die Trauben erst nach der heißesten Periode aus. Die Stürme im August ließen die Temperaturen merklich abfallen – insbesondere bei Nacht. So verstärkte sich der aromatische Ausdruck und die frische, lebendige Säure blieb erhalten. Nach einer kurzen Regenperiode Anfang Oktober war der Trocknungsprozess der Trauben beendet, der optimale Zuckergehalt erreicht und an den Trauben waren leichte Spuren von Edelfäule erkennbar. Sie wurden zwischen dem 13. und dem 18. Oktober in drei Abschnitten geerntet.

---

### VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine Vinifikationseinheit, die wiederum separat gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Produktionseinheiten in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurde die Gärung gestoppt. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Umfüllen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wurde.