



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2013

- TOSCANA BIANCO IGT

Ornus dell'Ornellaia, frutto di una vendemmia tardiva di Petit Manseng, è un vino prodotto in quantità estremamente limitata, capace di conferire una nuova dimensione alla tenuta. In alcune annate il piccolissimo vigneto "Palmetta" offre le condizioni perfette per la produzione di questo esclusivo vino dolce.

Il nome Ornus dell'Ornellaia si ispira al 'Fraxinus Ornus', nome latino dell'Orniello, l'albero a cui si deve il nome di Ornellaia. Pianta tipica della macchia mediterranea, detta anche 'albero della manna' per la sua linfa preziosa di biblica memoria usata come antico dolcificante, l'Orniello o 'Faxinuns Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng

"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. L'annata 2013, tardiva e fresca durante la vendemmia, ha condotto ad una lenta maturazione molto favorevole all'espressione aromatica. Di colore dorato, Ornus 2013 presenta le classiche note di frutta esotica passita, caramello e miele. In bocca la concentrazione zuccherina è bilanciata da una succosa acidità e da ampie note di albicocca, miele e frutta secca."

Axel Heinz

IL CLIMA DEL 2013

Dopo il siccitoso 2012, l'inverno 2013 è stato caratterizzato da un tempo mite ma molto piovoso, provocando un ritardo del germogliamento di ben 15 giorni. Un tempo freddo e relativamente piovoso ha portato ad un lento accrescimento dei germogli e ad una fioritura irregolare e molto lunga, sempre in ritardo di due settimane rispetto alla media. Oltre a condurre ad un leggero abbassamento della produzione, questa fioritura particolarmente lunga ha provocato uno sviluppo eterogeneo dei grappoli. Fortunatamente l'estate, arrivata puntuale a fine giugno, è stata perfetta: asciutta, soleggiata e non priva di alcuni picchi di calura intensa a luglio ed agosto. Da questo punto di vista il ritardo vegetativo è stato benefico in quanto ha portato il periodo di maturazione a dopo il periodo più caldo. I classici temporali del mese di Agosto hanno portato ad un abbassamento importante delle temperature, soprattutto notturne, che ha permesso una buona maturazione soprattutto dei profumi, mantenendo fresca e vibrante l'acidità. Dopo un breve intervallo piovoso all'inizio di Ottobre gli acini sono riusciti a completare il loro appassimento raggiungendo un'ottima concentrazione zuccherina e mostrando lievi tracce di muffa nobile. Sono stati quindi raccolti in tre passaggi tra il 3 e il 18 ottobre.

VINIFICAZIONE ED 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.