



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2014

- 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. Alc.: 13,5, Zuccheri residui : 115 g/L, A.T.: 7,5 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 2014 presenta un colore intenso dorato con qualche riflesso ambrato. Al naso si sviluppano complesse note di buccia d'arancia candita, albicocca secca e caramello. In bocca colpisce un grande equilibrio tra zuccheri ed una succosa e vivace acidità con sapori di albicocca, tabacco dolce e caramello leggermente amaro. Un vino ricco, dolce ma senz'alcuna pesantezza."

Axel Heinz

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 l'uva in sovraturazione in condizioni perfette, con un ottimo equilibrio tra zucchero e acidità: la raccolta si è svolta in tre passaggi tra il 17 Settembre e il 28 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. Trascorsi i 12 mesi d'invecchiamento, 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.