



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

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

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

„In einem Jahr wie 2017, wo Hitze und Dürre vorherrschten, war es von grundlegender Bedeutung, die Trauben von Sauvignon Blanc und Viognier früh zu ernten, um so die aromatische Frische der Weine zu bewahren.

Der Ornellaia Bianco 2017 präsentiert sich in einer leuchtend gelben Farbe mit grünen Reflexen und zeigt in der Nase eine schöne Komplexität und eine unerwartete aromatische Intensität. In der Nase durch Aromen von exotischen Früchten und frischen Zitrusnoten gekennzeichnet, besticht er im Geschmack insbesondere durch ein fast seidiges Gefühl, das von einer angenehmen Frische begleitet wird und in einem langen und eleganten Abgang seinen Abschluss findet.“

Olga Fusari - Weinmacher - März 2019

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und regenärmsten Jahre in die Geschichte eingehen. Es begann mit einem besonders milden Winter, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Blattaustrieb fast zwei Wochen früher als sonst.

Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war bereits ab März von heißem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste sind die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null geblieben, sodass an den jungen Trieben kein Schaden entstanden ist. Bereits im Mai kamen dann Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August blieb fast niederschlagsfrei wobei die Hitze glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Angesichts dieser Witterungsbedingungen und des geringen Behangs erfolgte die Reifung so schnell, dass wir uns zur frühesten Weinlese aller Zeiten bei Ornellaia genötigt sahen. Sie begann am 7. August mit den ersten Sauvignon-Trauben.

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.

Axel Heinz - Gutsdirektor