



ORNELLAIA

## ORNELLAIA BIANCO 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

Il desiderio di esprimere le eccezionali qualità della tenuta è stato fin dal principio alla base della filosofia di Ornellaia. Ornellaia Bianco è un blend a maggioranza di Sauvignon Blanc, frutto di tre piccoli vigneti che hanno dimostrato la loro straordinaria capacità di esprimere il carattere unico di Ornellaia.

### NOTE DELL'ENOLOGO

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

*"In una annata come la 2017, caratterizzata prevalentemente da caldo e siccità, la raccolta anticipata delle uve di Sauvignon Blanc e Viognier è stata fondamentale per preservare la freschezza aromatica dei vini.*

*Ornellaia Bianco 2017, con il suo colore giallo brillante dai riflessi verdi, si presenta all'olfatto di bella complessità e inaspettata intensità aromatica. Caratterizzato al naso da profumi di frutti esotici e fresche note agrumate, all'assaggio colpisce particolarmente una sensazione quasi setosa, accompagnata da una piacevole freschezza che si conclude in un finale lungo ed elegante."*

Olga Fusari - Enologo - Marzo 2019

---

### IL CLIMA DEL 2017

L'annata 2017 rimarrà nella storia come una delle più calde e siccitose. Ciò si poteva già prevedere da un inverno particolarmente mite con temperature oltre tre gradi sopra la media stagionale e con piogge normali. Di conseguenza il germogliamento è avvenuto con un grande anticipo di quasi due settimane. Il ciclo vegetativo delle vigne è stato accompagnato da tempo caldo con una piovosità scarsa già dal mese di marzo, appena interrotto da un improvviso calo delle temperature a fine aprile, che ha portato gelate in numerose zone della Toscana. Sulla costa, grazie alla vicinanza del mare, le temperature sono rimaste sopra lo zero, senza creare alcun danno ai germogli in crescita. Già da maggio il caldo e la siccità sono tornati limitando lo sviluppo vegetativo e la dimensione dei grappoli, nonostante la fioritura si sia svolta in ottime condizioni. Luglio e agosto sono stati molto caldi ed hanno visto la quasi assenza di piogge, fortunatamente raffrescati dalle temperature notturne.

Date le condizioni climatiche e il basso carico produttivo, la maturazione si è svolta velocemente costringendoci a operare la raccolta più precoce nella storia di Ornellaia, con i primi grappoli di Sauvignon vendemmiati il 7 agosto.

---

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in barriques, per il 30% nuove e per il 70% usate, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 12 mesi sulle fecce con batonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 3 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta