



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

L'Ornus dell'Ornellaia est le fruit d'une vendange tardive de Petit Manseng, produit en quantités extrêmement limitées, et qui montre une autre dimension du domaine. Certains millésimes ont connu des conditions parfaites pour la production de ce vin de dessert exclusif, issu du petit vignoble "Palmetta".

Le nom Ornus dell'Ornellaia est inspiré de 'Fraxinus Ornus', le mot latin pour l'Orne ou le Frêne à fleurs (en italien, Orniello), l'arbre qui a donné son nom à l'Ornellaia. Le "Frêne à fleurs" Orniello ou 'Fraxinus ornus' est un arbre qui est typique de la région côtière de la Méditerranée. Sa sève précieuse a été utilisée depuis les temps bibliques comme édulcorant et est un emblème parfait pour évoquer le caractère liquoreux de l'Ornus dell'Ornellaia.

NOTES DE DEGUSTATION DE L'ŒNOLOGUE

100% Petit Manseng Alc.: 14% vol. Sucre résiduel: 109 g/L A.T.: 5,9 g/L

« Ornus dell'Ornellaia s'inspire de notre passion pour notre terre et notre désir d'explorer son potentiel de production de grands vins moelleux, accompagné par le climat tempéré et particulièrement bien ventilé typique des automnes à Bolgheri. Ornus dell'Ornellaia 2016 s'habille d'une robe or intense caractéristique et révèle des arômes exubérants d'amaretto et d'amandes, accompagnés de notes douces de fruits exotiques. En bouche, le vin est particulièrement dense et velouté, offrant un superbe équilibre entre douceur et acidité vive et juteuse. »

Olga Fusari - Œnologue

LE CLIMAT DE 2016

L'hiver 2016 s'est caractérisé par des températures supérieures à la moyenne, avec de fortes précipitations en février, une tendance qui semble se reproduire souvent. Le débourrement a eu lieu à l'époque habituelle, pendant la dernière semaine de mars. L'abondance d'eau dans les sols et le temps chaud du mois d'avril ont donné lieu à une croissance végétative rapide et régulière de la vigne. Vers le mois de mai, les températures sont revenues à la normale, ralentissant légèrement la croissance et amenant la floraison pendant la dernière semaine de mai avec un temps sec et ensoleillé, idéal pour une nouaison optimale. Les températures estivales ont été dans la moyenne, avec très peu de pluie, favorisant un stress hydrique notable vers la fin de la phase de véraison. Nous n'avons pas eu les orages habituels de la mi-août non plus, mais heureusement notre proximité à la mer a apporté des brises fraîches et humides avec des variations significatives de températures la nuit, permettant à la vigne de se remettre des températures diurnes et préservant les arômes et la vive acidité du raisin.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

À son arrivée à la cave, chaque trie a produit un lot de vinification, qui a été pressée et vinifié individuellement. Après un pressurage long et délicat, et une nuit de décantation naturelle, les différents lots ont été fermentés dans des barriques neuves à 100%, à une température de 22°C maximum. Lorsque l'équilibre sucre-alcool souhaité a été atteint, la fermentation a été bloquée. La fermentation malolactique n'a pas eu lieu. Après le soutirage, les vins ont vieilli pendant 12 mois et ensuite les différents lots ont été assemblés. Après sa mise en bouteille, le vin a subi une autre année d'affinage avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz – Directeur du domaine