



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2016

- TOSCANA IGT BIANCO - VENDEMMIA TARDIVA

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 'Faxinus Ornus' allude con perfetta corrispondenza alla dolcezza di Ornus dell'Ornellaia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

100% Petit Manseng Alc.: 14% vol. Zuccheri residui: 109 g/L A.T.: 5,9 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. Dal classico colore giallo dorato intenso, Ornus dell'Ornellaia 2016 sprigiona vivaci profumi di amaretto e mandorla, accompagnati da dolci note di frutta esotica. In bocca si mostra particolarmente denso e vellutato, con una bella dolcezza perfettamente bilanciata da una viva e succosa acidità."

Olga Fusari - Enologo

IL CLIMA DEL 2016

Come accade sempre più di frequente, l'inverno 2016 è stato caratterizzato da un tempo caldo oltre la norma e con abbondanti piogge a febbraio. Il germogliamento si è svolto puntualmente nell'ultima settimana di marzo. L'abbondanza d'acqua nel terreno e il tempo caldo di aprile hanno condotto ad un veloce e regolare accrescimento vegetativo. Verso maggio le temperature sono tornate nella norma, rallentando leggermente la crescita, portando ad una fioritura che si è svolta nell'ultima settimana di maggio con tempo asciutto e soleggiato, perfetto per una buona allegagione. L'estate è stata giustamente calda con scarsissime piogge, favorendo uno stress idrico marcato verso la fine del periodo di maturazione. Sono mancati anche i consueti temporali di Ferragosto, ma fortunatamente la vicinanza del mare ha portato venti freschi e umidi con una notevolissima escursione termica notturna, permettendo alle viti di recuperare dalla calura diurna e di preservare profumi e viva acidità.

VINIFICAZIONE E 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.

Axel Heinz – Direttore di tenuta