



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2017

- 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. Il 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.: 14,5 % vol. Sucre résiduel: 89 g/L A.T.: 7,1 g/L

«Ornus dell'Ornellaia s'inspire de notre passion pour notre terre et notre désir d'explorer son potentiel pour la production de grands vins moelleux, accompagné par le climat tempéré et particulièrement bien ventilé typique des automnes à Bolgheri. Ornus dell'Ornellaia 2017, avec la robe or brillante que nous lui connaissons, offre un nez expressif de raffiné d'amandes amères et d'abricots secs. En bouche, la première impression est veloutée et enveloppante, et la touche acide si typique du Petit Manseng offre une expérience de dégustation marquée par la fraîcheur.»

Olga Fusari - Œnologue

LE CLIMAT DE 2017

2017 restera dans l'histoire parmi les années les plus chaudes et les plus sèches que le Domaine ait connu. L'hiver particulièrement clément, avec des températures supérieures de plus de trois degrés aux moyennes de saison et une pluviométrie normale, laissait déjà présager de la saison à venir. Le résultat a été un débourrement très précoce, presque quinze jours avant la date habituelle.

Le cycle végétatif a été accompagné d'un temps chaud et d'une faible pluviométrie à partir du mois de mars, période interrompue par une soudaine chute des températures fin avril, avec du gel dans plusieurs parties de la Toscane. En zone côtière, grâce à la proximité de la mer, les températures se sont maintenues au-dessus de zéro, sans dommage pour les jeunes pousses. Le temps chaud et sec est revenu en mai, limitant la croissance végétative et la taille des grappes, alors que la floraison a bénéficié d'excellentes conditions. Juillet et août ont été marqués par une quasi-absence de pluie, mais les températures élevées ont heureusement été compensées par un léger rafraîchissement la nuit.

Compte tenu des conditions climatiques et du faible nombre de grappes, les vendanges de Petit Manseng se sont également déroulées plus tôt que prévu, au cours de la première semaine d'octobre.

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