



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2016

- TOSCANA IGT BIANCO

Le désir de cultiver les qualités exceptionnelles du domaine a façonné la philosophie de Ornellaia depuis ses débuts. Ornellaia Bianco est un mélange avec une majorité de Sauvignon Blanc provenant de trois petits vignobles qui se sont révélés capables d'exprimer au mieux le caractère unique de Ornellaia.

NOTES DE L'ŒNOLOGUE

100% Sauvignon Blanc

"Même si les conditions ont été typiquement sèches et ensoleillées, le millésime 2016 a bénéficié de conditions optimales pour la maturité, notamment des nuits fraîches permettant l'expression aromatique et l'acidité, alors que l'absence de pluies d'été a favorisé la richesse et la concentration du raisin. Tous ces éléments s'associent pour offrir une superbe version de l'Ornellaia Bianco, avec une robe dorée, des notes d'agrumes à parfaite maturité et un nez associant de belles touches minérales. En bouche, le vin s'épanouit pour offrir au palais toute sa richesse, alors qu'une acidité vive et juteuse apporte une belle fraîcheur en fin de bouche."

Olga Fusari - Œnologue - Mars 2018

CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2016

L'hiver 2016 s'est caractérisé par des températures anormalement élevées avec de fortes précipitations en février, une tendance qui semble devenir la norme. 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 normale 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. La météo de l'été a été moyenne, avec très peu de pluie, favorisant un stress hydrique notable vers la fin de la phase de véraison. Nous n'avons pas eu non plus les orages habituels des vacances aoûtiniennes, ce qui a maintenu cet état sec tout au long des vendanges du Sauvignon.

Fort heureusement, la proximité de la mer a apporté un vent frais et davantage d'humidité, avec des températures qui se sont significativement rafraîchies la nuit, permettant à la vigne de se remettre des températures diurnes et de préserver ses saveurs et son acidité fraîche, malgré des taux de sucre élevés.

Les vendanges du Sauvignon ont eu lieu la dernière semaine d'août.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des caissettes de 15 kilos et immédiatement refroidis à leur arrivée à la cave, pour en préserver le potentiel aromatique dans sa totalité. Après une sélection méticuleuse, les grappes entières ont subi un pressurage lent et léger, en s'assurant qu'elles soient protégées contre l'oxydation. Après une décantation statique d'environ 24 heures, les moûts ont été transférés dans des barriques, dont 30% neuves et 70% usagées, pour la fermentation alcoolique à une température de 22°C maximum. La fermentation malolactique n'a pas été effectuée. La maturation s'est ensuite poursuivie pendant 12 mois sur les lies, avec batonnage régulier tout au long de cette période et elle s'est terminée dans des cuves en acier pendant 3 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont assemblés et soumis à un débouillage léger. Le vin a encore subi un affinage en bouteille pendant 6 mois avant d'être mis sur le marché.

Axel Heinz- Directeur du domaine

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 - Bolgheri - 57022 Castagnetto Carducci - Livorno - Italia - Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 - www.ornellaia.com