



# ORNELLAIA

## ORNELLAIA BIANCO 2019

- 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 assemblage, composé en 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

81% Sauvignon Blanc, 19% Viognier

*« Avec sa robe jaune paille et ses reflets verts, Ornellaia Bianco 2019 révèle un bouquet d'une grande complexité, marqué par des notes végétales et balsamiques de sauge, de thym et d'herbes, accompagnées de senteurs de fruits à chair blanche. Une note délicate de vanille complète le profil aromatique. En bouche, le vin est ample et velouté, avec une belle densité qui enrobe finement le palais. Il offre une finale persistante et savoureuse, avec une minéralité qui le lie clairement à son terroir d'origine. »*

Olga Fusari - Œnologue – Mars 2021

---

### CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2019

Davantage que la plupart des millésimes, l'année 2019 a été caractérisée par un climat très variable, alternant des périodes de froid et de pluie avec de longues périodes de sécheresse et de chaleur. Après un hiver normal, le débourrement est intervenu pendant la première semaine d'avril. Les conditions fraîches et pluvieuses d'avril et de mai ont ralenti significativement le croissance végétative de la vigne, donnant lieu à un retard de 10 jours de la floraison par rapport aux dates habituelles. Un temps très chaud et sec s'est soudainement manifesté en juin, atteignant des pics de température à 37° en fin de mois. Les conditions chaudes et ensoleillées se sont maintenues tout au long de l'été, avec des températures supérieures de 2 degrés aux moyennes de saison et 45 jours consécutifs sans pluie. La longue période de temps sec a été interrompue par deux jours de pluie au cours de la dernière semaine de juillet, ramenant la température dans la norme saisonnière, avec des conditions idéales pour la maturation. Les vendanges de Sauvignon Blanc ont commencé le 19 août et se sont poursuivies jusqu'aux premiers jours de septembre, alors que le Viognier a été vendangé dans les derniers jours d'août.

---

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins ont été vendangés à la main aux aurores, dans des cagettes 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 un débouillage statique d'environ 24 heures, les moûts ont été transférés dans des barriques, dont 30%



# ORNELLAIA

neuves et 70% de second vin, pour la fermentation alcoolique à une température de 22°C maximum. La fermentation malolactique n'a pas été effectuée. L'élevage s'est ensuite poursuivi pendant 10 mois sur les lies, avec bâtonnage régulier tout au long de cette période et s'est terminée dans des cuves en acier pendant 2 mois. Avant la mise en bouteille, les différents lots ont été assemblés et soumis à un collage 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