



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT BIANCO – VENDEMMIA TARDIVA

Ornus dell' Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in sehr limitierter Menge hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell' Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell' Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100% Petit Manseng Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzuckergehalt: 113 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l

„Der Ornus dell' Ornellaia ist inspiriert von der Leidenschaft für unsere Region und unserem Wunsch, ihr Potenzial für die Produktion hervorragender süßer Appassimento-Weine voll auszuschöpfen, die durch das typisch milde, luftige Herbstklima in Bolgheri zusätzlich begünstigt wird. Der Jahrgang Ornus dell' Ornellaia 2019 präsentiert sich mit seiner klassischen, leuchtend goldgelben Färbung und einem intensiven, besonders komplexen Bukett, das bei jedem Nachspüren im Glas neue Nuancen bereithält. Zitrusnoten von Orangenschale verschmelzen mit den typischen Nuancen von getrockneten Aprikosen und Amaretto. Abgerundet wird das Bukett mit leichten Anklängen von Zimt und Vanille. Am Gaumen überzeugt dieser Wein mit einer hervorragenden Ausgewogenheit zwischen Süße und Säure, während er mit einem grandiosen, lang anhaltenden Finale ausklingt, ohne schwer zu wirken.“

Olga Fusari - Weinmacher

DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab. Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten. Die Lese für den Petit Manseng fand von Mitte bis Ende Oktober in drei Phasen statt, in denen jeweils nur die Trauben mit dem perfekten Reifegrad gelesen wurden.



ORNELLAIA

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine separate Partie, die wiederum getrennt gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten und saften Pressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Partien in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurde die Gärung gestoppt. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Abstechen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor