



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2019

- 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. : 13,5 % vol. Sucres résiduels : 113 g/l, A.T. : 5,9 g/l

« Ornus dell'Ornellaia s'inspire de notre passion pour notre terre et notre désir d'explorer son potentiel de production de grands vins moelleux, favorisé par le climat tempéré et particulièrement bien ventilé des automnes à Bolgheri. Ornus dell'Ornellaia 2019 s'habille d'une robe dorée brillante, avec un nez intense et particulièrement complexe, révélant de nouveaux arômes à chaque incursion dans le verre. Des notes d'agrumes évoquant l'écorce d'orange sont associées aux arômes typiques d'abricot et d'amarretto. Des touches délicates de cannelle et de vanille complètent le bouquet. En bouche, le vin présente un bel équilibre entre douceur et acidité, avec une finale vive et persistante, sans aucune lourdeur. »

Olga Fusari - Œnologue

LE CLIMAT DE 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 la 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° C 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 Petit Manseng ont commencé à la mi-octobre et se sont poursuivies tout au long du mois en trois étapes différentes, sélectionnant à chaque fois seulement les raisins passerillés de la grappe.



ORNELLAIA

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