



ORNELLAIA

ORNELLAIA BIANCO 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia Bianco wird vorwiegend aus Sauvignon Blanc erzeugt, von drei kleinen Weinbergen, die ihre bemerkenswerte Fähigkeit bewiesen haben, den einzigartigen Charakter von Ornellaia zum Ausdruck zu bringen.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

91% Sauvignon Blanc, 9% Viognier

„Der Ornellaia Bianco 2018 ist die Frucht der längsten Lese von Sauvignon-Blanc-Trauben aller Zeiten bei Ornellaia. Die Lese begann kurz nach Mitte August und endete am 12. September, als die letzten Sauvignon-Blanc-Trauben in den Weinkeller gebracht wurden. Dieser Wein präsentiert sich in intensivem Strohgelb und entfaltet in der Nase Aromen von exotischen Früchten, begleitet von zarten Nuancen fein gerösteter Vanille. Am Gaumen präsentiert er sich füllig, dicht, mit reichhaltiger Frucht, welcheperfekt von einer herzhaften Säure harmonisiert wird.“

Olga Fusari - Weinmacher - März 2020

DIE VEGETATIONSPERIODE 2018

Nach einigen Jahren, die uns beinahe vergessen ließen, was Winter ist, kehrten die klimatischen Bedingungen im Jahr 2018 wieder zur Normalität zurück. Eine Reihe von Tagen mit Temperaturen unter der Null-Grad-Marke waren ausreichend, damit die Reben ihre wohlverdiente Winterruhe beginnen konnten. Der Frühling sollte als einer der regenreichsten überhaupt in der Geschichte in Erinnerung bleiben, mit dreimal höheren Niederschlagsmengen als im jahreszeitlichen Durchschnitt sowie hohen Temperaturen im April. Trotz des späten Austriebs konnten die Reben dank der klimatischen Bedingungen und des schnellen Wachstums die Verspätung wieder aufholen und begannen eine ganze Woche früher zu blühen. Obwohl die Niederschlagsmengen geringer ausfielen als im Mai, blieben sie den ganzen Monat Juni hindurch überdurchschnittlich hoch. Erst der Juli bescherte uns eine Atempause mit warmem und trockenem Wetter. Die Beeren begannen zwischen dem 22. und 25. Juli zu reifen und der Monat August war so heiß wie im Vorjahr, aber etwas regnerischer. Zucker- und Säuregehalt entwickelten sich langsam, während die Trauben aufgrund des hohen Wassergehalts im Boden relativ groß wurden. Der September war heiß und niederschlagsfrei. Die Temperaturen lagen über dem jahreszeitlichen Durchschnitt, dank der kühleren Nächte konnten sich die Reben jedoch erholen und ihre Aromen und Säure bewahren.

Die Traubenlese von Sauvignon Blanc begann am 16. August und endete Mitte September, der Viognier wurde in den letzten Augusttagen geerntet.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den frühen Morgenstunden von Hand in 15 kg-Kisten geerntet und sofort bei der Ankunft im Keller gekühlt, um ihr aromatisches Potential zu erhalten. Nach einer sorgfältigen Auswahl wurden die ganzen Trauben langsam und sanft gepresst, wobei besonderes Augenmerk auf den Schutz vor Oxidation gelegt wurde. Nach der statischen Klärung, die ca. 24 Stunden dauerte, wurde der gesamte Most in 30% neue und 70% gebrauchte Barriquefässer zur alkoholischen Gärung bei einer Temperatur von maximal 22°C gefüllt. Es wurde keine malolaktische Gärung vorgenommen. Die Hefelagerung wurde 10 Monate mit regelmäßiger Batonnage während des gesamten Zeitraums fortgesetzt und in Stahltanks weitere 2 Monate lang abgeschlossen. Vor der Flaschenabfüllung wurden die verschiedenen Grundweine assembliert und dabei eine leichte Schönung Klärung vorgenommen. Die Reifung des Weins wurde dann weitere 6 Monate in der Flasche fortgesetzt, bevor er auf den Markt kam.

Axel Heinz - Gutsdirektor