



ACQUISTATO IL

Ornellaia Bolgheri Bianco DOC 2022

2022

Il bianco icona di Ornellaia



Svinando®

Nel cuore più luminoso di Bolgheri nasce Ornellaia Bianco 2022, un vino che interpreta il territorio con precisione quasi sartoriale, traducendo sole e mare in un sorso di rara eleganza, qui, tra piccoli vigneti custoditi come segreti, il Sauvignon Blanc trova una dimensione unica, lontana dagli schemi più immediati e proiettata verso una complessità profonda e raffinata. L'annata 2022, segnata da caldo e siccità, ha messo alla prova la vigna, ma ha anche concentrato l'essenza delle uve, regalando intensità e carattere; le piogge estive e le escursioni termiche di settembre hanno poi rifinito il quadro, permettendo una maturazione lenta e completa. In cantina, ogni scelta è orientata alla precisione: fermentazione in legno, lunga sosta sulle fecce e affinamento calibrato costruiscono un equilibrio impeccabile tra struttura e freschezza. Nel calice si apre con note di mango e pesca matura, intrecciate a fiori di mandorlo e leggere sfumature tostate. Il sorso è pieno, avvolgente, ma sempre dinamico, sostenuto da una freschezza sapida che allunga il finale e ne firma la persistenza. È un bianco che gioca su più livelli: ricco ma slanciato, potente ma preciso, un equilibrio raro che racconta Bolgheri con voce chiara, contemporanea e profondamente identitaria.

Nessun compromesso. La filosofia di produzione dell'azienda, infatti, si focalizza su un solo obiettivo: la qualità. Del resto siamo a Bolgheri, luogo mitico nell'immaginario di ogni buon sommelier, dove nascono tanti vini famosi e desiderati. E da qui in particolare, dalla Tenuta Ornellaia, vengono alcuni dei vini più conosciuti, premiati e apprezzati al mondo. La tenuta si trova ai piedi delle colline nei pressi di Bolgheri, a pochi chilometri dalla costa mediterranea. Qui, nei mesi estivi, la fresca brezza marina accarezza i vigneti, mentre l'inverno le colline li proteggono dai freddi venti del nord. I vigneti, suddivisi in infinite parcelle, danno vita a uve in grado di valorizzare anche le più piccole sfaccettature di un terroir che non ha paragoni in Italia. E forse nel mondo. Ornellaia: stile ed eleganza.

La Vigna

Terreno Terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto, rispettivamente sabbiosi e calcarei.

Esposizione Allevamento Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve sauvignon 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Le uve sono state vendemmiate a mano in cassette da 15 kg nelle prime ore del mattino e subito raffreddate all'arrivo in cantina per mantenere integro tutto il potenziale aromatico. Dopo un'accurata selezione i grappoli interi sono stati sottoposti ad una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 24 ore i mosti sono stati messi integralmente in legno, per il 25% nuovo e per il 75% usato, per svolgere la fermentazione alcolica a temperature non superiori a 22°C. Oltre alle barriques da 225 litri sono stati utilizzati cigar e tonneau da 320 e 600 litri. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 10 mesi sulle fecce con bâtonnage periodico per tutto il periodo e si è conclusa in vasche d'acciaio per altri 2 mesi. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato l'assemblaggio dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto ad un ulteriore affinamento in bottiglia di 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Sensazioni Dorato, intenso e brillante. Al naso si esprime con sentori di agrumi maturi e note tostate e vanigliate. Al palato si presenta ampio e succoso, con un'acidità vibrante e una decisa nota salina.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.