



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2017

- TOSCANA IGT BIANCO

Поджо алле Гадзе делль Орнеллайя» приобрел свой элегантный средиземноморский стиль благодаря уникальному микроклимату нашего виноградника. Этот щедрый дар природы позволяет производить вино, получаемое в основном из винограда сорта Совиньон-блан, известное сочетанием своей роскошной структуры со зрелыми фруктовыми нотами, позволяющим достичь особенной элегантности стиля.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

81% Совиньон бланк, 10% Верментино, 6% Вионьер, 3% Вердиккио

*« 2017 год был жарким и засушливым, но ранний сбор Совиньона бланк и Вионьера в первой половине августа, а также Верментино, также собранного до конца месяца, сохранил кислотность и ароматические компоненты этих двух белых сортов, позволив получить очень свежие и глубокие вина. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017 имеет яркий желто-соломенный цвет, обладает выраженными цитрусовыми нотами, которые сопровождается аромат белых цветов и самшита. Вкус обнаруживает отличное равновесие свежести и стойкости, со длительным живым послевкусием минерального типа. »*

ОЛЬГА ФУЗАРИ – ЭНОЛОГА - Май 2018

### СЕЗОН УРОЖАЯ 2017 Г.

2017 год войдет в историю как один из самых жарких и засушливых. Предпосылкой была очень теплая зима, средняя температура которой была на 3°C выше среднесезонной, с обычными дождями. Следовательно, распускание почек произошло гораздо раньше, почти на две недели.

Вегетативный цикл лозы сопровождался жаркой погодой, низким количеством осадков уже в марте, с небольшим и внезапным падением температуры в конце апреля, которое привело к заморозкам в многочисленных зонах Тосканы. На побережье, ввиду близости моря, температура не опускалась ниже 0, и новые ростки не пострадали. Тепло и засуха быстро вернулись в мае, ограничив развитие растений и размеры гроздьев, несмотря на то, что цветение проходило в оптимальных условиях. В июле и августе дождей практически не было, было жарко, но, к счастью, свежо ночью.

Учитывая климатические условия и низкую урожайность, созревание прошло быстро и вынудило нас провести самый ранний сбор в истории Ornellaia, когда первые гроздья Совиньона были собраны 7 августа, а в последнюю очередь были собраны Верментино и Вердиккио 30 августа.

### ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор винограда производился вручную в ящики по 15 кг в ранние утренние часы. Сразу при поступлении в погреба виноград охлаждался для сохранения всего ароматического потенциала. После тщательной сортировки целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому прессованию, при этом максимальное внимание уделялось защите от окисления. После статической декантации в течение около 12 часов, все суло было помещено в баррики – 25% в новые, 25% в использованные, а также в стальные, цементные и деревянные чаны (50%). Алкогольная ферментация проходила при температуре не выше 22 °C. Малолактическая ферментация не производилась. Настаивание на осадке длилось 6 месяцев с батоннажем через определенные периоды в течение всего времени. Перед розливом в бутылки было выполнено смешивание разных партий и легкое осветление. Затем вино выдерживалось 12 месяцев в бутылках перед выпуском на рынок.

Аксель Хайнц - Директор хозяйства