



ORNELLAIA

## POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2018

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia deve il suo elegante stile mediterraneo al microclima unico della tenuta. Questo autentico dono della natura permette di produrre un vino, ottenuto in prevalenza da uve di Sauvignon Blanc, che vanta una struttura sontuosa e note fruttate mature combinate in uno stile di grande eleganza.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE DELL'ENOLOGO

83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier

*“Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018 si presenta con il classico colore giallo paglierino. All'olfatto si sviluppano intensi profumi di frutti a polpa bianca, accompagnati da delicate note di vaniglia. L'ingresso in bocca è ampio e morbido ed il vino mostra grande ricchezza ed una spiccata sapidità che conduce ad un finale fresco e di bella persistenza.”*

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2019

---

### IL CLIMA DEL 2018

Dopo qualche anno in cui ci sembrava di aver dimenticato come fosse l'inverno, il 2018 ha riportato alla normalità le condizioni climatiche, con un numero di giorni con temperature sotto lo zero sufficiente affinché le viti iniziassero il loro meritato riposo invernale. La primavera sarà ricordata come una delle più piovose della storia con precipitazioni tre volte superiori alla media stagionale e con temperature elevate ad aprile. Nonostante il germogliamento tardivo, le condizioni climatiche e la rapida crescita dei germogli hanno permesso alle viti di recuperare il ritardo anticipando la fioritura di una settimana piena. Anche se ridotte rispetto a maggio, per tutto il mese di giugno le precipitazioni si sono mantenute superiori alla media, soltanto a luglio il clima ci ha dato tregua con un mese caldo e asciutto. L'invasatura è avvenuta fra il 22 e il 25 luglio ed il mese di agosto è stato caldo come l'anno precedente, ma leggermente più piovoso. Gli zuccheri e l'acidità si sono sviluppati lentamente, mentre gli acini, a causa degli alti livelli di acqua presenti nel terreno, hanno raggiunto dimensioni maggiori. A settembre il tempo è stato caldo e senza precipitazioni. Le temperature sono state più alte della media stagionale, ma le notti più fresche hanno permesso alle viti di recuperare e preservare gli aromi e l'acidità. La raccolta dei Sauvignon Blanc è iniziata il 16 agosto e si è protratta fino alla metà di settembre, successivamente sono stati vendemmiati i Vermentini fra il 17 ed il 25 di settembre.

---

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

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 a una lenta e soffice pressatura con massima attenzione alla protezione contro l'ossidazione. Dopo una decantazione statica di circa 12 ore, i mosti sono stati messi in barrique nuove per il 25%, usate per il 25%, e in vasca d'acciaio e di cemento (50%). La fermentazione alcolica si è svolta a temperature non superiori ai 22°C. Non è stata effettuata la fermentazione malolattica. La maturazione si è prolungata per 6 mesi sulle fecce con batonnage scadenzato per tutto il periodo. Prima dell'imbottigliamento è stato realizzato il blend dei vari lotti e una leggera chiarifica. Il vino è quindi stato sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia di 12 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Axel Heinz – Direttore di tenuta