



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2018

- 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, известного сочетанием своей роскошной структуры со зрелыми фруктовыми нотами, позволяющим достичь особенной элегантности стиля. ù

ЗАМЕТКИ ЭНОЛОГА

83% Совиньон блан, 11% Верментино, 6% Вионье

« Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018 имеет классический желтый соломенный цвет. Аромат обладает насыщенными нотами фруктов с белой мякотью, сопровождаемыми нежными нотами ванили. Начальные вкусовые ощущения щедрые и мягкие, вино обнаруживает большое богатство и остроту, которые завершаются свежим и стойким послевкусием.»

Ольга Фузари – ЭНОЛОГА - Май 2019

КЛИМАТ 2018 ГОДА

После нескольких лет, которые почти что заставили нас забыть о зиме, 2018 год вернул погодные условия на круги своя с достаточным количеством дней с отрицательной температурой для того, чтобы лоза начала свой заслуженный зимний отдых. Весна запомнилась как одна из самых дождливых в истории с количеством осадков, превышающим в три раза среднее по сезону, и с высокой температурой в апреле. Несмотря на позднее распускание почек, климатические условия и быстрое развитие ростков позволили растениям наверстать задержку и начать цветение на целую неделю раньше. Хотя и не столь обильные, как в мае, на протяжении всего июня осадки были выше среднестатистических, и лишь только в июле климат объявил перемирие с теплой и сухой погодой. Потемнение винограда произошло в период с 22 по 25 июля, а август был жарким, как и годом раньше, но чуть дождливее. Сахар и кислотность развивались медленно, а благодаря большому количеству воды в почве ягоды достигли более крупных размеров. В сентябре погода была теплой, без осадков. Температура была выше средне сезонной, но более свежие ночи позволили лозе накопить и сохранить ароматы и кислотность.

Сбор Совиньона блан начался 16 августа и продолжился до середины сентября, после чего, с 17 по 25 сентября шел сбор Верментино.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА

Сбор урожая осуществлялся вручную, в ящики по 15 кг, ранним утром, после чего он сразу же остужался по прибытии на производство, чтобы сохранить неизменным весь ароматический потенциал. После тщательного отбора целые грозди были подвергнуты медленному и мягкому отжиму, уделяя повышенное внимание защите от окисления. После статического отстаивания в течение около 12 часов, 25% сула было помещено в новые бочки, 25% в уже использованные, а остальные 50% - в стальные и цементные емкости. Спиртовое брожение осуществлялось при температуре не выше 22°C. Не проводилось малолактическое брожение. Выдержка продолжалась 6 месяцев вместе с осадком с периодическим батонажем в течение всего периода. Перед розливом было выполнено купажирование разных партий и легкое осветление. После этого вино прошло дополнительный аффинаж в бутылках в течение 12 месяцев, после чего оно поступило на рынок.

Аксель Хайнц - Директор хозяйства

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagnetto Carducci – Livorno – Italia – Tel. +39 0565 71811 Fax. +39 0565 718230 – www.ornellaia.com