



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2019

- TOSCANA IGT BIANCO

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia verdankt seinen eleganten, mediterranen Stil dem einzigartigen Mikroklima des Weinguts. Dank dieses Geschenks der Natur weist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, vorwiegend aus Sauvignon Blanc bestehend, eine üppige feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

78% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Verdicchio

„Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2019 ging aus einer relativ späten Lese hervor, die sich günstig auf die Aromatik der weiß weine auswirkte. Er präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er intensive Zitrusnoten und Nuancen von exotischen Früchten, begleitet von Aromen nach frisch gemähtem Gras und Spargel. Er ist körperreich und lebendig am Gaumen, geprägt von spritziger Säure und einem mineralischen Finale mit langem Nachhall.“

Olga Fusari - Weinmacher - Mai 2020

DIE VEGETATIONSPERIODE 2019

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus, kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab.

Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich außergewöhnlich heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer blieb heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten.

Die Lese der Sauvignon-Blanc-Trauben erfolgte zwischen dem 19. August und den ersten Septembertagen. Die Viognier-Trauben wurden Ende August gelesen, während die Spätsorten Vermentino und Verdicchio Mitte September vollständig gereift waren.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden natürlichen Klärung wurden 25% der Moste in neue und 25% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Tanks aus Stahl und Beton. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schöpfung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.

Axel Heinz – Gutsdirektor