



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2019

- 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

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

"Figlio di un'annata piuttosto tardiva e per questo favorevole all'espressione aromatica dei vini bianchi, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2019 si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Al naso sprigiona intense note di agrumi e frutti esotici, accompagnate da sentori di erba tagliata e asparago. Al palato si presenta ampio e vivace, caratterizzato da una vibrante acidità e da un finale minerale e persistente."

Olga Fusari - Enologo - Maggio 2020

IL CLIMA DEL 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata come poche da un clima molto variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia a lunghe fasi di siccità e caldo.

Dopo un inverno normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose durante tutto aprile e maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo vegetativo, portando a una fioritura di ben 10 giorni in ritardo rispetto alla media. A giugno è improvvisamente arrivato un tempo molto caldo e privo di pioggia, con picchi di temperatura di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il tempo è rimasto caldo e soleggiato con temperature ben 2°C superiori alla media e con 45 giorni consecutivi privi di pioggia. Nell'ultima settimana di luglio il lungo periodo di siccità è stato interrotto da due giorni di pioggia permettendo di riportare la temperatura nella norma stagionale, con condizioni ideali per la maturazione.

La vendemmia dei Sauvignon Blanc è iniziata il 19 agosto e si è protratta fino ai primi giorni di settembre. I Viognier sono stati raccolti negli ultimi giorni di agosto mentre le varietà più tardive, Vermentino e Verdicchio, sono arrivati a maturazione a metà 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