



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2017

- 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 feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

81% Sauvignon Blanc, 10% Vermentino, 6% Viognier, 3% Verdicchio

„2017 war ein von Hitze und Dürre geprägtes Jahr. Sauvignon Blanc und Viognier wurden bereits in der ersten Augushälfte geerntet, und auch die Vermentino-Ernte erfolgte noch vor Ende August. Dies hat die Säure und die aromatischen Bestandteile der weißen Trauben erhalten, und es entstanden Weine von großer Frische und Tiefe.

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2017 hat eine leuchtend strohgelbe Farbe, in der Nase dominieren Zitrusnoten mit Anklängen von weißen Blüten und Buchsbaum. Am Gaumen zeigt er ein perfektes Gleichgewicht zwischen Frische und Länge des Abgangs, und hat ein langes, lebendiges und mineralisches Finale.“

Olga Fusari - Weinmacher - Mai 2018

DIE VEGETATIONSPERIODE 2017

2017 wird als eines der heißesten und trockensten Jahre in die Geschichte eingehen. Es begann bereits mit einem besonders milden Winter, in dem bei normalen Niederschlägen Temperaturen von mehr als 3°C über dem jahreszeitlichen Durchschnitt verzeichnet wurden. In Folge begann der Austrieb fast zwei Wochen früher als sonst.

Die Vegetationsperiode in den Weinbergen war dann bereits ab März von warmem Wetter und geringen Niederschlägen gekennzeichnet. Diese Entwicklung wurde nur kurz durch einen plötzlichen Temperatureinbruch Ende April unterbrochen, der in vielen Gegenden der Toskana zu Frost führte. An der Küste sind dabei die Temperaturen dank Meeresnähe aber über Null geblieben, so dass an den jungen Trieben kein Schaden entstanden ist. Bereits im Mai kamen danach Hitze und Dürre zurück, was die Pflanzenentwicklung sowie die Größe der Trauben begrenzt hat – jedoch nicht die Blüte, die optimal verlief. Im Juli und August gab es fast überhaupt keine Niederschläge mehr, wobei die Hitze glücklicherweise durch frische Nachttemperaturen gelindert wurde.

Angesichts dieser Witterungsbedingungen und des geringen Behangs erfolgte die Reifung so schnell, dass wir uns bei Ornellaia zur frühesten Weinlese aller Zeiten genötigt sahen. Sie begann am 7. August mit den ersten Sauvignon-Trauben und endete am 30. August mit Vermentino und Verdicchio.

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 Behälter aus Stahl, Beton oder Holz. 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 Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.

Axel Heinz - Gutsdirektor