



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2020

- 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

69% Sauvignon Blanc, 22% Vermentino, 5% Viognier, 4% Verdicchio

„Der in klassischem Strohgelb leuchtende Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2020 entwickelt eine schöne aromatische Intensität in der Nase: Duftnoten von Buchsbaum und weißen Blüten, begleitet von Nuancen von weißem Pfirsich, Salbei und Kräutern, entfalten sich im Glas. Im Trunk umhüllt der Wein den Gaumen und präsentiert mit Eleganz und Prägnanz ein ausgewogenes Verhältnis zwischen säurebetonter Frische und Dichte. Im Finale offenbart er einen lebhaften, langanhaltenden Charakter und eine schöne Würze.“

Olga Fusari -Weinmacher-Mai 2021



DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0 °C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch eine gleichmäßige vegetative Entwicklung bis zur Blüte erfolgte, die durchschnittlich zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die *Véraison* verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein. Die Weinlese begann am 13. August mit den Sauvignon-Trauben der „Milleviti“ und endete am 24. August. Ungewöhnlicherweise wurden auch Viognier und Verdicchio im gleichen Zeitraum gelesen, während die Vermentino-Trauben noch bis September reiften und in der zweiten Septemberwoche geerntet wurden. Durch die vorzeitige Lese und dank der Tatsache, dass die Reben infolge der reichlichen Niederschläge im Juni keinem signifikanten Trockenstress ausgesetzt waren, entfaltete sich eine sehr schöne, typische Aromatik, insbesondere im Falle der Sauvignons.





ORNELLAIA

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 Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde, letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.

Axel Heinz – Gutsdirektor