



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2023

- TOSCANA IGT BIANCO

Avec le regard tourné vers la Méditerranée et l'identité d'Ornellaia profondément ancrée en lui, Poggio alle Gazze dell'Ornellaia révèle un esprit rafraîchissant, délicat comme la brise, tout en restant ample et dense.

NOTES DE DEGUSTATION

53% Sauvignon Blanc, 37% Vermentino, 7% Viognier, 3% Semillon

Alc. : 13,5 % vol.

Des arômes de fruits de la passion et d'épices dominent ce vin vif et éclatant qui offre une belle intensité en bouche. Le millésime 2023 de Poggio alle Gazze dell'Ornellaia s'affirme comme un vin délicieusement séduisant.

CLIMAT ET VENDANGES 2023

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures relativement élevées et des précipitations dans la moyenne donnant lieu à une croissance précoce de la plante. Le printemps a apporté des pluies abondantes, avec la constitution de réserves d'eau significatives pour l'été, mais demandant également de mettre l'accent sur un travail minutieux à la vigne. L'été a été chaud mais sans températures extrêmes et avec des averses qui ont contribué à compenser le stress hydrique dans le vignoble. Ces conditions ont permis au raisin de mûrir progressivement et régulièrement, offrant aux baies une belle concentration et des tanins bien affirmés.

Les pluies de la fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé la complexité aromatique et préservé l'acidité du vin, lui conférant un bel équilibre entre puissance et élégance.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les grappes ont été récoltées à la main, dans des caquettes de 15 kg, aux premières heures du matin, et ont été immédiatement refroidies dès leur arrivée dans la cave, afin qu'elles préservent l'ensemble de leurs composés aromatiques. Après une sélection méticuleuse, elles ont subi un pressurage très lent et progressif, en évitant rigoureusement l'oxydation du jus. Après un débouillage d'environ 12 heures, les différents lots de moûts ont été placés dans des barriques (25% de bois neuf et 25% de fûts déjà utilisés) et dans des cuves en acier et en ciment (50%). La température de fermentation n'a pas dépassé 22°C, et les vins n'ont pas été soumis à la fermentation malolactique. Le vin a été élevé sur lies pendant 6 mois, avec bâtonnage régulier durant toute la période, avant l'assemblage final. Après un léger collage, il a passé 12 mois supplémentaires en bouteille avant d'être mis en marché.