



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2021

- TOSCANA IGT BIANCO

Sein Horizont liegt auf dem Mittelmeer und ist tief in der Identität von Ornellaia verwurzelt. Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia offenbart mit Frische und Zielstrebigkeit einen Genius loci, der sanft wie eine Brise und gleichzeitig üppig und selbstsicher sein kann.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DER ÖNOLOGIN

72% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Viognier, 6% Verdicchio Alk.: 13,5% vol.

„Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2021 leuchtet in typischem Strohgelb. In der Nase entfaltet er eine verführerische Komplexität mit einem Feuerwerk von Zitrusnoten, exotischen Früchten und weißen Blüten, untermalt von Aromen nach frischem Gras und Spargel. Im Trunk ist der Wein vollmundig und offenbart eine schöne Frische. Er klingt in einem langanhaltenden, schmackhaften und mineralischen Finale aus, in dem sein Ursprungsterroir gut zum Ausdruck kommt.“

Olga Fusari - Önologin - Mai 2022

DIE VEGETATIONSPERIODE 2021

Die Vegetationsperiode 2021 begann mit einem regenreichen und milden Winter, während dem die Wasserreserven der Böden wieder aufgefüllt werden konnten. Nach einem trockenen März erfolgte der Austrieb in den ersten beiden Aprilwochen. Der allmähliche Temperaturanstieg und die normalen Niederschlagsmengen förderten ein gleichmäßiges Wachstum der Triebe, das schließlich Ende Mai zur Blüte unter optimalen Bedingungen führte. Ab Juni setzte hochsommerliches Wetter ein, wobei die Temperaturen leicht über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen und die Niederschläge beinahe ausblieben. Infolgedessen erfolgte die *Véraison* erst in der letzten Juliwoche. Die Trockenperiode dauerte den ganzen August und September über an, dank der Regenfälle im Frühjahr und der tiefgründigen Böden um Bolgheri wurden die Rebstöcke jedoch vor einem zu intensiven Wasserstress bewahrt und so die Voraussetzungen für kleine, hochkonzentrierte Beeren mit hohem Qualitätspotential geschaffen.

Die Lese der weißen Sorten begann am 18. August mit den Sauvignon-Trauben, gefolgt von Viognier, und endete in der zweiten Septemberwoche mit dem Vermentino.

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

Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l.

Località Ornellaia, 191 – Bolgheri – 57022 Castagneto Carducci – Livorno – Italien – Tel.: +39 0565 71811 Fax: +39 0565 718230 – www.ornellaia.com